



Millas (région sud-ouest)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients :

Un demi litre de lait

5 oeufs

300 g de sucre

2 cuillerées à soupe de rhum ou autre

150 g de farine

1 pincée de sel.

Préparation de la recette :

Battre les 5 oeufs , mélanger avec les 300 g de sucre et blanchir .

Ajouter le lait et la farine et la pincée de sel, parfumer avec le rhum.

Beurrer le moule à manqué.

Faire cuire à feu doux, (th 180).

Il faut que l'assise du gâteau soit consistante et le dessus crémeux.

Le Millas est aussi très bon avec de la farine de maïs.

Recette de la part de Mado