

Millas ou mias ►

Sorte de clafoutis sans fruits mais très parfumé qui doit son nom à la farine de maïs utilisée autrefois pour confectionner ce gâteau.

Préparation: 15 minutes | Repos: 20 minutes | Cuisson: 30 minutes

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, la pincée de sel, les œufs, la cuillère d'huile. Verser le lait petit à petit tout en remuant. Ajouter enfin le zeste de citron et l'amande amère. ■ Beurrer le moule et y transvaser le mélange. Laisser reposer une vingtaine de minutes avant de mettre au four afin que la farine « tombe » au fond du moule et constitue une sorte de pâte. ■ Enfourner 30 minutes à four chaud (210 °C, thermostat 7). Servir dans le moule.

■ Vin suggéré: blanc liquoreux, cérons

verser la pâte ds le moule
beurré, bien chaud pour faire
la couche du dessous du gâteau.

Ingrédients pour 6 personnes

120 g de farine

105 g de sucre

3 œufs entiers

½ l de lait

le zeste râpé d'un citron

(3 gouttes d'extrait d'amande)

amère

1 cuillère à soupe d'huile

1 pincée de sel

beurre pour le moule

2 œufs & 60 g de
beurre.

MENU du
9 mars 2017

Tursan blanc
Tursan rouge

≡