



## Gâteaux

# Millas - dessert à base de farine de maïs



**1h50** **10 min** **1h10** **30 min** **397**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le millas

120 g **Farine**  
100 g **Farine**  
50 cl **Eau**  
50 cl **Lait entier**  
1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
40 g **Beurre**  
40 g **Sucre semoule**  
2 pincée(s) **Sel**  
1 **Huile d'olive**  
1 **Sucre glace**

### Étape 1

#### Préparation du millas

- 1 Dans une casserole, porter le lait et l'eau à ébullition.
- 2 Verser la farine de maïs en pluie tout en continuant de mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Verser ensuite la farine de froment et mélanger.
- 4 Incorporer le beurre coupé en morceaux, le sucre et l'extrait de vanille.
- 5 Faire cuire 1h à feu moyen en remuant régulièrement.
- 6 Le millas est cuit lorsque la spatule se tient droite dans la préparation.
- 7 Verser la préparation sur le torchon propre fariné sur une épaisseur de 1.5 cm.
- 8 Une fois refroidi, couper en petits carrés ou en tranches avec un couteau d'office.
- 9 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et lorsqu'elle est chaude, faire frire les morceaux de millas.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Servir à l'assiette saupoudré de sucre glace.