



Gâteaux

Gâteau au millet



55 min **10 min** **45 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

243

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le gâteau au millet

200 g **Millet**
1 litre(s) **Lait entier**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Sucre roux**
1 **Poire**
1 **Vanille**

Étape 1

Préparation du gâteau au millet

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Rincer le millet à l'aide d'une passoire jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule devienne claire.
- 3 Verser le lait dans une casserole.
- 4 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office puis retirer les graines.
- 5 Incorporer les graines de vanille dans le lait avec la gousse.
- 6 En ajoutant également la gousse de vanille bien grattée, le lait prendra encore plus d'arôme.
- 7 Verser le millet et laisser cuire sur feu moyen pendant 20 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule.
- 8 Peler la poire à l'aide d'un économe puis ôter le cœur et la détailler en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 9 Ajouter les dés de poire dans la préparation.
- 10 Il faut ajouter les dés de poire lorsque le millet a presque absorbé tout le lait.
- 11 Retirer la casserole du feu puis enlever la gousse de vanille et incorporer les œufs un à un à l'aide d'un fouet.

12 Ajouter le sucre et bien mélanger.

13 Verser la préparation dans un moule à manqué et enfourner pendant 25 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Sortir le gâteau du four et laisser refroidir dans un plat.

2 Servir tiède ou froid.