

## **Le Millas**

gâteau traditionnel fabriqué à base de farine de Maïs !

### **Ingrédients indispensables :**

- 5 œufs
- ½ litre de lait
- 200 g de sucre
- 150 g de farine de Maïs

### **Ingrédients facultatifs :**

- Raisins secs ou fines tranches de pomme
- Rhum ou autre parfum au choix.

- 1- séparer les blancs des jaunes.
- 2- ajouter le sucre en fouettant vivement les jaunes d'œufs et le sucre ajouté jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3- Ajouter en les mélangeant le rhum, la farine et le lait.
- 4- Battre les blancs en neige en y incorporant une pincée de sel, puis les ajouter progressivement en les mélangeant à la pâte.
- 5- Cuire au four à 180 ° pendant 35 à 40 minutes dans un moule à tarte de 28 cm.