A Vos Fourneaux !

Millas traditionnel Landais

(pour 6 personnes)
Préparation : 55 minutes

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 80 g de farine de blé
- 50 g de farine de maïs
- 1 litre de lait entier
- 60 g de beurre fondu et refroidi
+ 20g de beurre pour le moule
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel

- Portez le lait à ébullition
- Préchauffez le four à 180 °degrés (thermostat 6)
- Mélangez les farines, le sel et le sucre, incorporez les oeufs et le beurre refroidi.
- Versez le lait bouillant et mélangez.
- Beurrez un moule carré ou rectangulaire, versez la préparation et enfournez pour 45 minutes de cuisson.

Merci à **Josiane** pour cette recette.

Retrouvez les recettes du confinement, tous les mardis sur https://www.onvasamuser.accoord.fr