



## La recette de Geneviève

Recette pour 6 personnes

### Le Millas landais

1 **Ingrédients :** 0,5 l de lait ; 5 œufs ; 200 g de sucre de Canne en poudre ; 1 cuillère à soupe de rhum ; 150 g de farine de maïs.

#### 2 **Opérations :**

- Fouetter 5 œufs tout en versant le sucre petit à petit, le mélange doit blanchir : (utiliser le batteur électrique).
- Ajouter la farine et bien mélanger ; la pâte doit être lisse.
- Verser le lait pour délayer le mélange.
- Chauffer le four thermostat 5 ou 160 °C.
- Parfumer avec 1 bonne cuillère à soupe de rhum.
- Beurrer 1 moule à Manqué rond de 24 cm de diamètre.
- Remplir le moule (si possible en métal) et cuire 1 heure.  
L'assise du gâteau doit être consistante, le dessus crémeux et doré.
- Le gâteau se démoule facilement après refroidissement.

