

MILLAS DU SUD-OUEST AU RHUM

Février 2004 (Actualisé en août 2019)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 200 g de polenta
- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 130 g de beurre (100 + 30)
- ★ 40 g de sucre de canne roux (Cassonade)
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 4 œufs
- ★ 4 cuillères à soupe de rhum ambré (2 + 2)
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Casserole, Bol, Poêle, Grand plat à four

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 4,80 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une quinzaine de minutes. Verser le lait dans une casserole de préférence en inox, ajouter le sucre semoule, 100 g de beurre coupé en petits dés, une pincée de sel et porter à ébullition. Verser la polenta et faire cuire 7 minutes à feu doux sans cesser de remuer. Laisser tiédir quelques instants en remuant.

Dans un bol casser 2 œufs et ajouter les jaunes des 2 autres. Incorporer à la polenta et bien homogénéiser; ajouter 2 cuillères à soupe de rhum ambré. Transvaser cette préparation dans un grand plat rectangulaire en terre cuite humide et en lisser la surface. Enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir hors du four et démouler. Couper des rectangles de 10 cm par 5 cm sur 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle faire fondre à feu doux le beurre restant, déposer les rectangles de polenta, saupoudrer de cassonade souvent en retournant le millas jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé; verser le rhum restant, flamber et servir aussitôt bien chaud.

Boisson :

Un blanc liquoreux de Sainte-Croix-du-Mont servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.