

Le millas

400 g de farine de maïs
300 g de farine de
froment

Pour préparer le millas, il faut un chaudron de cuivre (à défaut, un grand faitout), une "toudeilho", cime de sapin (à défaut, une grande spatule) et une nappe blanche de grosse toile.

1 litre 1/2 de lait
1 litre 1/2 d'eau

Dans le chaudron, faire bouillir l'eau, le lait ; saler et verser la farine en saupoudrant et en remuant sans s'arrêter pour éviter la formation de grumeaux.

125 g de beurre

Mettre le beurre coupé en lamelles, le sucre et l'eau le fleur d'oranger.

125 g de sucre en
poudre

Cuire à feu doux durant 1 h en remuant souvent. Le millas est cuit lorsque la "toudeilho" tient toute seule dans le millas.

15 cl d'eau de fleur
d'oranger

Verser alors le millas sur la nappe farinée en une couche de 2 cm d'épaisseur.

1 petite cuillère de sel

Le millas se mange lorsqu'il a refroidi, découpé en petits carrés frits à la poêle et sucré.

Traditionnellement, on mangeait le millas quand on tuait le cochon ou les canards.