

# *Millat à la Sucrine du Berry*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à  
l'abbaye de Noirlac  
28 mai 2019



Recette des  
classes de SEGPA du  
collège le Colombier  
Dun sur Auron (18)

Contact : Brigitte Berton  
ce.0180736c@ac-orleans-tours.fr



## Millat à la Sucrine du Berry

pour 6 personnes :

- 300 g de purée de Sucrine du Berry
- 120g de sucre
- 100g de farine de maïs
- 2 œufs
- 60g de beurre
- 100g de farine de blé
- 3 dl de lait
- 2 dl de lait

Lavez et épluchez la Sucrine du Berry, taillez-la en petits tronçons et faites cuire à la vapeur 5 à 7 mn, puis réservez.

Faites chauffer les 3 dl de lait avec le beurre, puis versez le liquide chaud sur la farine de maïs et laissez gonfler.

Travaillez les œufs et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Ajoutez la farine petit à petit, les 2 dl de lait froid. Travaillez l'ensemble.

Réunissez les deux préparations en versant la deuxième partie dans la première. Ajoutez la purée de sucrine et travaillez. Versez le tout dans un moule à manqué de 25 cm de diamètre.

Faites cuire à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Démoulez au bout de quelques minutes.

