



## Gâteaux

# Gâteau de millet au lait et aux raisins



**1h05** **15 min** **50 min** **0** **384**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

250 g **Millet**  
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**  
100 g **Sucre roux**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**  
40 g **Raisins secs**  
10 cl **Rhum**

### Étape 1

Préparation du gâteau de millet au lait et aux raisins

- 1 Laisser macérer les raisins dans le rhum.
- 2 Laver le millet.
- 3 Fendre la gousse de vanille et la gratter.
- 4 Dans une casserole, faire chauffer les grains de millet à sec pendant 2 minutes.
- 5 Ajouter le lait, la vanille et le sucre.
- 6 Porter le lait à ébullition et le laisser sur feu très doux pendant une demi-heure en remuant de temps en temps.
- 7 Battre les deux oeufs, et les incorporer rapidement à la préparation, hors du feu.
- 8 Ajouter les raisins secs et le rhum.
- 9 Verser la préparation dans un plat allant au four et laisser cuire à 180°C (Th.6) jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré (compter 20 min environ).