

Millas au thé de l'Aubrac flambé à l'armagnac et sa crème anglaise au safran

Ingrédients pour le millas : 1/2 l de lait – 10 g de thé – 50 g de sucre – 80 g de beurre – 125 g de semoule de maïs ou de polenta – 2 œufs – 10 g de fleur d'oranger – armagnac.

La veille faire chauffer doucement (90° pas plus) le lait et y infuser 3 min le thé. Refroidir et mettre au frigo. Le jour même, faire chauffer le lait infusé, le sucre et le beurre. Avant l'ébullition, verser la semoule ou la polenta en pluie et remuer immédiatement et cuire l'ensemble 2 min après l'ébullition. Rajouter les œufs et la fleur d'oranger. Verser dans un moule à bords hauts puis mettre au frigo.

Ingrédients pour la crème : 1/2 l de lait – 5 jaunes d'œufs – 100 g de sucre – quelques pistils de safran.

La veille, faire chauffer le lait doucement et infuser le safran 5 min puis mettre au frigo. Le jour même, faire chauffer doucement le lait dans une casserole. Dans un saladier fouetter énergiquement le sucre et les œufs afin de faire blanchir le mélange. Verser un peu de lait chaud dans ce mélange et verser le tout dans le reste du lait chaud. Faire chauffer doucement en remuant constamment. Ne pas faire bouillir. Quand la crème nappe la cuillère, la crème est prête. Ou faire une ligne sur la cuillère si elle reste visible c'est bon. Mettre à refroidir.

Pour le dressage des assiettes : tailler des rectangles de millas. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre et y faire dorer les carrés de millas, verser l'armagnac et le faire flamber. Déposer dans une assiette et arroser avec le jus. Servir la crème anglaise dans une terrine à part.

Bonne dégustation.

