

Le millas est arrivé à l'Epicieria de Beth Temps'A

Une recette ancienne qui peut revenir au goût du jour



Le millas est arrivé à l'Epicieria de Beth Temps'A

Le millas, qu'es aco ?

Ce mot n'est pas inconnu pour beaucoup des autochtones mais seuls les anciens savent vraiment ce qu'est ce plat qu'ils ont consommé fréquemment dans leur jeunesse. Rien à voir à la polenta de nos voisins italiens. A l'origine, le millas était fabriqué dans le chaudron en cuivre directement après la cuisson des confits avec de la farine de maïs et de l'eau. Fidèle à sa volonté de revenir aux fondamentaux de l'alimentation, bien que proposant aussi des produits de consommation courante ou inédits, à condition qu'ils soient issus d'ingrédients cultivés ou élevés localement dans le cadre d'une agriculture raisonnée, l'Epicieria de Beth Temps' va mettre en vente du millas artisanal à la graisse de canard, chaque semaine, du vendredi au dimanche.

Il est fabriqué par une nouvelle pâtissière de Saramon, avec un DLC de 3 jours, à partir d'une variété de maïs ancienne cultivée à Pessoulens : le maïs Population rouge d'Astarac qui, curieusement bien qu'étant de couleur rouge, donne une farine blanche légèrement gris vert. Suivant les semaines, la boutique proposera, soit la recette ancienne authentique, soit une recette un peu plus savoureuse pour nos palais avec ajout d'un peu de lait et de sucre mais toujours moulé au torchon.

Pour apprécier ce dessert, il suffit d'en faire dorer une tranche d'un cm d'épaisseur environ dans du beurre que l'on saupoudre ensuite de sucre. Mais on peut aussi le consommer tel quel comme autrefois, sachant qu'à l'époque, à la campagne, il restait la base de la consommation en hiver. Son nom vient du mil qui était utilisé pour sa fabrication jusqu'au 16ème siècle, c'est-à-dire jusqu'à l'arrivée du maïs en Europe en provenance du continent américain.

Ne ratez pas l'occasion de goûter le vrai millas made in Gers !



Hubert Touja, toujours prêt à faire découvrir des recettes anciennes!