



## PAIN DE MAÏS (Cornbread/USA)



### Ingrédients

150 g de farine de maïs  
150 g de farine de blé  
2 oeufs  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
100 g de sucre  
25 cl de lait  
100 g de beurre

### Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 15 minutes  
Cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.  
Faites fondre le beurre.  
Dans un saladier, mettez les oeufs, le lait, le sucre et mélangez .  
Ajoutez les 2 farines et la levure chimique et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
Ajoutez enfin le beurre fondu.  
Beurrez un moule à cake et y versez la pâte.  
Enfournez pour environ 40 minutes.  
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau si celle-ci ressort sèche, votre pain de maïs est cuit.  
Laissez tiédir et démoulez.  
Dégustez tiède ou froid.

Idée de la recette  
Blog "Fil & Croq"  
Blog "Mes Nâthisseries"

### Commentaires



Délicieux, et très simple à réaliser.  
La texture est entre le pain et le gâteau.  
Il peut accompagné un plat salé, mais aussi être déguster au petit-déjeuner avec de la confiture !!!! ou au goûter avec un café ou un thé.  
Chaud ou tiède selon votre goût.  
Les américains le mangent principalement en accompagnement de viandes grillés ou avec un barbecue, c'est vraiment surprenant !!!.  
Cette recette demande a être connue, pour ma part à refaire.

Farine de maïs



Ajouter un commentaire



Mentions légales