

Petits pains de maïs - Cornbread

Dans la corbeille, on retrouve toujours de petits pains au maïs, présentés souvent comme des muffins.

Traditionnellement, on les cuit dans un moule à pain en forme d'épi et on les sert avec des fanes de navet cuites à l'eau dont le jus de cuisson sert à mouiller les pains

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min



Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 225 g de farine
- 225 g de semoule de maïs
- 1 sachet de levure (15g)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café du sucre
- 2 oeufs
- 1/3 l de lait
- 30 g de beurre fondu



Préparation :

Préchauffer le four à 175°C.

Mélanger les ingrédients secs.

Battre les oeufs rapidement et les incorporer aux ingrédients secs avec le lait et le beurre fondu.

Mettre dans un moule à cake (en silicone, sinon beurré et fariné) et faire cuire 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte propre.