



Pains, viennoiseries
Pain de maïs



55 min **15 min** **30 min** **10 min** **447**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du beurre pour le cornbread

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Peler et ciseler l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Réserver dans un saladier.
- 4 Couper l'extrémité du piment, le tailler en deux dans la longueur puis l'épépiner et retirer les nervures blanches.
- 5 Couper le piment en dés à l'aide d'un couteau de chef puis les placer dans le saladier avec les oignons.
- 6 Après avoir manipulé un piment, il faut toujours se laver les mains et rincer la planche à découper.
- 7 Tailler le beurre en petits cubes.
- 8 Placer le beurre, les oignons et le piment jalapeño dans une casserole. Les cuire sur feu moyen pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce que le beurre fonde.

Étape 2

Préparation du pain de maïs

- 1 Ajouter la farine de maïs, le sucre et la farine de blé dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajouter dans le saladier la levure chimique, le sel et le

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour le beurre au piment

135 g **Beurre**
2 **Piment(s)**
1 **Oignon(s)**

Ingrédients pour le pain de maïs

280 g **Farine**
280 g **Sucre semoule**
150 g **Farine**
300 ml **Lait ribot**
130 ml **Lait entier**
70 g **Cheddar**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
18 g **Levure chimique**
6 g **Sel**
4.5 g **Bicarbonate de soude**
1 g **Beurre**

Ingrédients pour le beurre

bicarbonate de soude. Mélanger à l'aide d'un fouet.

- 3 Ajouter le lait ainsi que le lait ribot, mélanger.
- 4 Ajouter un oeuf puis bien mélanger.
- 5 Ajouter le beurre, l'oignon et le piment jalapeño au mélange puis battre le tout.
- 6 Râper du cheddar au-dessus du saladier à l'aide de la râpe grosse grille.
- 7 Beurrer le moule puis transférer la pâte dans le moule à l'aide d'une louche. Remplir la moitié ou les 2/3 du moule.
- 8 Le pain de maïs va gonfler une fois dans le four, il ne faut donc pas remplir entièrement le moule.
- 9 Placer le moule dans le four préchauffé. Laisser cuire pendant 15 à 20 minutes.
- 10 Le moule va avoir un impact sur la texture du cornbread. Utiliser un moule en métal préchauffé rendra le pain de maïs encore plus croustillant.

120 g **Beurre**
2 c. à café **Piment en poudre**
2 c. à soupe **Miel**

Étape 3

Préparation du beurre au piment chipotle

- 1 Mélanger le miel, la poudre de piment chipotle et le beurre fondu.
- 2 Façonner des quenelles avec le beurre. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Vérifier de temps en temps la cuisson du cornbread à l'aide d'un cure-dents.

Étape 4

Dressage

- 1 Quand le pain de maïs est cuit, le retirer du four. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes avant de couper.
- 2 Couper le pain en tranches. Passer d'abord le couteau le long des parois du moule afin de le décoller.
- 3 Placer le pain de maïs au centre de d'une assiette puis le garnir de beurre au piment chipotle.