Judith Bluysen

Pains, viennoiseries

Pain de maïs de thanksgiving

40 min	5 min	25 min	10 min	201
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le pain de maïs

- 220 g **Farine de maïs**
- 170 ml **Lait entier**
- 125 g **Farine**
- 45 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 g **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Levure chimique**
- 1 c. à café **Herbes de Provence**
- 0.5 c. à café **Extrait de vanille**
- 0.5 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation du pain de maïs

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Verser la farine, la farine de maïs, le sucre, les herbes de Provence, le sel et la levure chimique dans un bol. Mélanger.
3. Dans un bol séparé, casser les œufs. Les fouetter à l'aide d'un fouet.
4. Mélanger le lait et l'extrait de vanille, puis les ajouter aux œufs.

Étape 2

Cuisson du pain de maïs

1. Mettre le beurre dans le moule.
2. Placer le moule dans le four à 180°C (Th. 6), afin de faire fondre le beurre et de chauffer le moule.
3. Verser les ingrédients secs dans le mélange lait et œufs. Mélanger doucement.
4. Il n'est pas nécessaire de mélanger uniformément. La préparation peut contenir quelques grumeaux.
5. Sortir le plat du four. Répartir le beurre fondu sur toute la surface du plat.

6 Verser le beurre fondu en excès dans la préparation. Mélanger.

7 Verser la préparation dans le moule, enfourner pendant 15-20 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le pain du four,

2 Le laisser refroidir, puis le couper et servir une part dans une assiette.