

Terrine de maïs à la mexicaine

Pour un moule à cake

- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à café de poudre chili (ou d'un mélange cumin-paprika-piment)
- 150g de farine de maïs
- 50cl d'eau
- sel



--> Peler et râper la courgette (à gros trous). Hacher l'ail. Mettre les légumes dans un plat micro-onde (ou un fait-tout comme Cléa) avec l'huile et les épices. Mélanger et faire cuire 2mn (ou cuire 15 à 20mn dans le fait-tout) en fait jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pendant ce temps, verser la farine de maïs dans une casserole et délayer avec l'eau. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne la consistance d'une crème épaisse. Saler. Ajouter les légumes.

Verser dans un moule à cake et cuire au four à 180° pendant 35 minutes environ. Laisser refroidir.

Bon appétit !!

