

Pain de maïs



Pour 6 à 8 personnes :

200 g de farine de maïs

200 g de farine de blé

1,5 CC de levure chimique + $\frac{1}{2}$ CC de bicarbonate alimentaire

$\frac{1}{2}$ CC de sel

40 cl de lait fermenté (ou 40 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé et 1,5 CS de jus de citron)

75 g de beurre + 2 œufs

- Dans un saladier, mélanger les 2 farines, la levure, le bicarbonate et le sel (attention que la levure et le sel ne se touche pas).
- Dans un autre saladier, mélanger le lait fermenté, le beurre fondu et les œufs battus.
- Préchauffer le four à 190°C et tapisser le moule, avec du papier cuisson (ici, mon moule est en silicone, alors c'est inutile!).
- Incorporer la préparation liquide avec la préparation sèche et bien mélanger.
- Verser la pâte obtenue dans le moule et enfourner pour 45 minutes, toujours à 190°C. A la sonnerie, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche...
- Laisser refroidir un peu, avant de démouler.

Si vous n'avez pas de lait fermenté, mélanger le lait $\frac{1}{2}$ écrémé avec 1,5 CS de jus de citron et laisser cailler 10 minutes environ. C'est ce que j'ai fait...

BF
sandra