

PAIN DE MAIS

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

50 g de beurre

150 g de farine

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café de levure

1 cuillère à soupe de miel ou de sucre

200 g de semoule de maïs

37,5 cl de yaourt à boire ou de lait

2 oeufs

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5,5.

Prendre 1 moule carré de 22 cm. Faire fondre le beurre dans le moule et le tourner pour beurrer les parois.

Laisser de côté.

Dans un saladier, combiner la farine, la semoule de maïs, le sel et la levure.

Mélanger le lait, le yaourt, les oeufs et le miel et les incorporer

aux ingrédients secs. Ajouter le beurre fondu sans tourner longtemps. Verser dans le moule préparé et faire cuire pendant 25 à 30 mn.

Couper en carrés et manger chaud.

