THE J.M. SMUCKER Co

Pain de maïs au cheddar

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	45 mins	9	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de semoule de maïs
- 1/2 tasse (125 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre granulé
- 1 œuf
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
- 2 1/2 c. à thé (12 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (3 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1 1/4 tasse (300 mL) de cheddar fort, râpé
- 1 oignon vert haché
- 2 c. à table (30 mL) de piment Jalapeño haché fin

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d'un corps gras un moule à gâteau de 8 pouces carrés (20 cm).

Step 2:

Mélanger la semoule de maïs et ½ tasse (125 ml) de lait dans un petit bol mélangeur. Remuer afin d'humecter la semoule. Réserver.

Step 3:

Réduire en crème le shortening, le sucre et l'œuf dans le grand bol d'un mélangeur électrique jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Ajouter la préparation à base de semoule de maïs.

Step 4:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol. Ajouter à la préparation crémeuse en alternant avec 1 tasse (250 ml) de lait et en remuant quelque peu après chaque ajout.

Step 5:

Ajouter en remuant le fromage, l'oignon vert et le piment Jalapeño. Bien mélanger.

Step 6:

Répartir la pâte de façon uniforme dans le moule apprêté.

Step 7:

Cuire au four préchauffé pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la surface du pain soit dorée et qu'il reprenne sa forme après une légère pression du doigt.

Step 8:

Laisser tiédir pendant cinq minutes avant de démouler. Servir chaud.

Images

