



THE J.M. SMUCKER CO.

Casserole au maïs crémeux

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

15 mins 1 hr 12 N/A

Ingredients

- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de maïs en grains, frais ou surgelé et dégelé
- 1 boîte (398 mL / 14 oz) de maïs en crème
- 2 c. à table (30 mL) d'oignons verts, hachés
- 1 c. à table (15 mL) de piment jalapeno, haché finement
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/2 tasse (125 mL) de semoule de maïs Purity®
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule de 8 po (20 cm).

Step 2:

Combiner les 9 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients (sauf le fromage) et bien remuer. Verser dans le moule préparé.

Step 3:

Faire cuire au four de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit pris et que les côtés soient dorés. Garnir de fromage si désiré et poursuivre la cuisson de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Images

