



THE J.M. SMUCKER Co

Pain de maïs relevé et épicé

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 32 mins 8 N/A

Ingredients

- 2 œufs
- 2/3 tasse (150 mL) de babeurre
- 2/3 tasse (150 mL) de lait
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar râpé
- 3 c. à table (45 mL) de beurre fondu
- 1 tasse (250 mL) de grains de maïs, frais ou décongelés
- 1 piment Jalapeño épépiné et finement haché
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre de cayenne
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 tasse (250 mL) de farine de maïs
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de sodium

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 2:

Chemiser un moule à cuisson carré de 8 po (20 cm) de papier d'aluminium, puis l'enduire d'un corps gras.

Step 3:

Mélanger le babeurre, le lait, le fromage, le beurre, le maïs, le piment Jalapeño, le poivre, le sucre, le poivre de cayenne et la farine dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que le mélange soit humide. Déposer la pâte dans le moule apprêté.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 30 à 32 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servir chaud.

Images

