

MUFFINS DE MAÏS AU BACON ET FROMAGE

Ingrédients : pour 12 muffins

- 1 ¼ tasse (150 g) de farine
- ¾ tasse (90 g) de farine de maïs (la recette originale se fait avec de la semoule de maïs que je n'avais pas)
- 1 c. à soupe (12,5 g) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 ¼ tasse (310 ml) de babeurre
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de canola (ou autre huile végétale)
- 1 1/4 tasse (145 g) de fromage Cheddar fort râpé
- 4 tranches de bacon cuit et émietté
- ½ tasse (75 g) de maïs cuit et bien égoutté
- 2 oignons verts hachés finement

Suggestion : une pincée de Cayenne

Préparation :

- Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
- Mélanger la farine, la farine de maïs, le sucre, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de soude dans un grand bol.
- Dans un bol de taille moyenne, fouetter l'œuf, le babeurre et l'huile jusqu'à homogénéité; incorporer le fromage, le bacon, les oignons et le maïs à ce mélange. Ajouter la préparation aux œufs aux ingrédients secs; remuer juste assez pour humecter.
- À l'aide d'une cuillère, mettre la pâte dans un moule à muffins à 12 alvéoles huilé
- Cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir les muffins 10 minutes avant de les démouler et de les servir.

Source : déclinaison d'une recette Kraft

<http://www.kraftcanada.com/recipes/muffins-de-mais-au-bacon-et-au-fromage-130729>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 23 septembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/09/muffins-de-mais-au-bacon-et-fromage.html>