

PAIN DE MAÏS

Ingédients :

- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait ou de babeurre
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) d'huile (de canola pour moi)
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (3 ml) de sel
- $\frac{1}{4}$ tasse (45 g) de cassonade (facultatif) (mis 2 c. à soupe/23 g)
- 4 c. à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 1 tasse (112 g) de farine de maïs (préférablement moulue à la pierre)
- 1 tasse (120 g) de farine blanche non blanchie (ou moitié blanche, moitié grains entiers)

Préparation :

- Préchauffer le four à 400 F (204°C).
- Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, le lait, l'huile, le sel et la cassonade jusqu'à le tout soit bien mélangé. Ajouter la poudre à pâte et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter rapidement les farines, puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Verser dans un moule carré de 9 pouces (23 cm) ou rond de 10 pouces (25 cm). Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans le pain ressorte propre.

Source: *Sundays at Moosewood Restaurant* chez « Un tour du monde en recettes »

<http://tourdumondeenrecettes.blogspot.com/2011/10/etats-unis.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 28 février 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/02/pain-de-mais.html>