

PAIN DE MAÏS D'EAST COAST GRILL



Le pain de maïs du East Coast Grill est une recette maison élaborée sous la direction du chef Chris Schlesinger, connu pour ses saveurs audacieuses, inspirées par le feu et le monde entier. Cette recette de pain de maïs donne un pain de maïs doux et moelleux qui se marie incroyablement bien avec toute viande, volaille ou fruit de mer fumé(e) ou grillé(e). Essayez de servir les restes de pain de maïs grillés et enduits de beurre au petit-déjeuner, ou coupez-les en cubes et grillés pour en faire des croûtons, ou mélangez-les avec des saucisses et des pommes pour en faire une farce au pain de maïs, ou laissez libre cours à votre imagination.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
- **Temps de cuisson:** 60 mins
- **Portions:** 7

Ingredients

- 1 tasse (120 g) de farine de maïs jaune
- 1 tasse (125 g) de farine tout usage
- 1/4 de tasse (50 g) de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 tasse (240 ml) de babeurre (ou du lait normal avec 1 cuillère à soupe de jus de citron)
- 2 gros œufs

- 1/4 de tasse (60 g) de beurre non salé, fondu
 - (facultatif) 1/2 tasse (120 ml) de maïs en crème pour plus d'humidité et de texture
 - (facultatif) 1-2 cuillères à soupe de miel pour une touche de douceur
-

Préparation

Étape 1

Préchauffez votre four à 200°C (400°F). Si vous avez une poêle en fonte, mettez-la également au four pour la préchauffer.

Étape 2

Dans un grand bol, mélanger au fouet la semoule de maïs, la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Étape 3

Dans un autre bol, mélanger le babeurre, les œufs et le beurre fondu.

Étape 4

Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs. Remuer doucement jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés - ne pas trop mélanger. La pâte doit être légèrement grumeleuse.

Étape 5

Si vous utilisez une poêle en fonte, retirez-la délicatement du four, graissez-la avec un peu de beurre ou d'huile et versez-y la pâte. Sinon, utilisez un plat à four carré de 8 pouces graissé.

Étape 6

Cuire au four pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Étape 7

Laissez-le refroidir légèrement avant de le couper en tranches. Servir tiède avec une noisette de beurre et un filet de miel si vous le souhaitez.