



CORNBREAD REVISITE : CAKE AU MAÏS ET AU CANTAL

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Farine de maïs	85 g	170 g
Levure chimique	3,5 g	7 g
Lait ribot	120 g	240 g
Œuf(s)	1 œuf	2 œufs
Maïs en grains	150 g	300 g
Cantal râpé	85 g	170 g
Ciboulette	1/2 bouquet	1 bouquet
Mâche	1 poignée	2 poignées
Dans votre placard :		
Farine de blé	70 g	140 g
Sucre	1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre	40 g	85 g
Poivre		
Moutarde		



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn Cuisson : 30 mn

1. Le Cornbread

- Préchauffez votre four à 185°C.
- Faites fondre le beurre et laissez poser pour qu'il soit à température ambiante.
- Dans un bol, mélangez tous les ingrédients secs ensemble : farine de maïs, farine de blé, levure, sucre, sel et un peu de poivre. Ajoutez le lait, l'œuf ou les œufs légèrement battu(s) au préalable, ainsi que le beurre fondu.
- Incorporez en dernier le maïs, le cantal râpé ainsi que la ciboulette ciselée. Mélangez rapidement, il est important de ne pas trop travailler la pâte pour conserver le moelleux.
- Versez dans un moule à cake ou pour la portion prévue pour 2 personnes, nous vous conseillons de préparer ce cake en version muffin, sinon il n'y aura pas assez de pâte pour un moule à cake. Cuire environ 25 à 30 minutes maximum pour la version muffin et 45 minutes pour le cake pour 4 personnes. A la fin de la cuisson, la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

2. Le dressage

- Servez ce cake avec une salade de mâche et une vinaigrette à la moutarde (3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de moutarde, le jus d'un 1/2 citron si vous en avez, du sel et du poivre). Dégustez des tranches épaisses, de préférence tièdes.
- Régalez-vous bien !

3. Le + du Chef

- Il s'agit là d'une déclinaison du fameux Cornbread américain, dégusté en accompagnement de plats ou de grillades. Servi en version individuelle (muffin ou portion semblable), vous aurez beaucoup plus de facilité à le présenter car il a tendance à s'effriter dû au maïs en grains, ce qui lui confère toute sa spécificité et son moelleux !

