

*Pains, viennoiseries*

# Pain de maïs de thanksgiving



**40 min** **5 min** **25 min** **10 min** **201**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour le pain de maïs

220 g **Farine de maïs**  
 170 ml **Lait entier**  
 125 g **Farine**  
 45 g **Beurre**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 30 g **Sucre semoule**  
 1 c. à soupe **Levure chimique**  
 1 c. à café **Herbes de Provence**  
 0.5 c. à café **Extrait de vanille**  
 0.5 c. à café **Sel**

### Étape 1

Préparation du pain de maïs

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Verser la farine, la farine de maïs, le sucre, les herbes de Provence, le sel et la levure chimique dans un bol. Mélanger.
- 3 Dans un bol séparé, casser les œufs. Les fouetter à l'aide d'un fouet.
- 4 Mélanger le lait et l'extrait de vanille, puis les ajouter aux œufs.

### Étape 2

Cuisson du pain de maïs

- 1 Mettre le beurre dans le moule.
- 2 Placer le moule dans le four à 180°C (Th. 6), afin de faire fondre le beurre et de chauffer le moule.
- 3 Verser les ingrédients secs dans le mélange lait et œufs. Mélanger doucement.
- 4 Il n'est pas nécessaire de mélanger uniformément. La préparation peut contenir quelques grumeaux.
- 5 Sortir le plat du four. Répartir le beurre fondu sur toute la surface du plat.

- 6 Verser le beurre fondu en excès dans la préparation. Mélanger.
- 7 Verser la préparation dans le moule, enfourner pendant 15-20 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le pain du four,
- 2 Le laisser refroidir, puis le couper et servir une part dans une assiette.