

Pain de maïs au lard fumé et jalapeno |

Recette pour 12 tapas

Description

Un pain typique du Sud des États-Unis.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas de poêle qui va au four, vous pouvez tout à fait verser votre mélange dans un moule à gâteau et enfournez directement.

Ingrédients

Pain

- 500 Ml Semoule de maïs fine
- 1 Cuil. à thé Sel
- 0.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 0.50 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 2 Unité(s) Oeuf
- 375 Ml Babeurre
- 200 Gr Lard fumé
- 2 Unité(s) Piment jalapeno
- 200 Gr Poivron rouge

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Préparation

Détaillez votre lard en petits dés et faites les revenir à feu moyen-vif dans une poêle allant au four jusqu'à belle coloration. Passez le tout au tamis (placé sur un bol) pour récupérer les lardons et le gras.

Détaillez votre poivron et vos jalapenos en brunoise (libre à vous d'enlever les pépins si vous souhaitez un pain moins relevé),

Mélangez la semoule, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Mélangez les oeufs et le babeurre.

Ajoutez le mix oeuf/babeurre, le poivron, les jalapenos et les lardons au mix sec, mélangez.

Ajoutez la moitié du gras. Mélangez le tout.

Remettez la poêle sur feu vif avec le gras restant. Quand la poêle est chaude, versez le mélange, étalez le au possible et enfournez pour 20-25 minutes.

Laissez tiédir quelques instants avant de démouler.

Bon appétit!