

Pain de maïs

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sucre
- 200 g de semoule de maïs
- 37,5 cl de yaourt à boire ou de lait ou de crème fraîche liquide
- 2 œufs

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5,5.

Prendre 1 moule carré de 22 cm. Faire fondre le beurre dans le moule et le tourner pour beurrer les parois. Laisser de côté.

Dans un saladier, combiner la farine, la semoule de maïs, le sel et la levure. Mélanger le lait, le yaourt, les œufs et le miel et les incorporer aux ingrédients secs.

Ajouter le beurre fondu sans tourner longtemps. Verser dans le moule préparé et faire cuire pendant 25 à 30 mn.

Couper en carrés et manger chaud.



PUMPKIN PIE

INGREDIENTS Pour 8 personnes

Une pâte sablée
800g de potiron
60g de sucre roux
1 orange
20g de beurre
3 œufs
1 c/s d'amande en poudre
Cannelle et muscade

PREPARATION

Eplucher le potiron, les couper en petits dés. Mettre le tout dans une casserole avec le sucre, le beurre, le zeste et le jus de l'orange.

Cuire à petit feu jusqu'à obtention d'une purée épaisse. Laisser refroidir.

Ajouter la poudre d'amande, les jaunes d'œufs, la cannelle et la muscade.

Monter les blancs en neige. Les incorporer au reste.

Etaler la pâte à tarte et verser la préparation. Mettre au four et cuire 35 min. thermostat 7.



La purée de patates douces gratinée aux Chamallows!!!

Ingrédients :

3 grosses patates douces
filet de lait
2 grosses cs sucre vergeoise ou roux
1 cc cannelle
1/2 cc Allspice (ou 4 épices)
sel
Chamallows

Préparation :

Pelez les patates douces, puis coupez les en carrées.

Faites-les bouillir 15 min à peu près, jusqu'à ce qu'elles soient bien molles.
Enlevez l'eau puis écrasez bien les patates, ajoutez un peu de lait, les épices, le sucre et un peu de sel. Bien remuez.

Mettez le tout dans un plat à gratin. Couvrez de Chamallow (que les blancs!) coupés en deux.

Mettez le plat au four 190°C jusqu'à ce que les Chamallows soient bien dorés et fondus ;

