**PAIN SANS GLUTEN A LA FARINE DE MAIS**

Recette d’Éric KAYSER

**220g de lait**

**330g de farine de mais**

**7g de sel**

**60g de beurre**

**10g de levure sèche SAF ou 20g de levure fraiche de boulanger**

**4 œufs (200g)**

Versez les 2/3 du lait, la farine de maïs, le sel et le beurre dans une casserole

Cuire à feu doux environ 10 minutes en mélangeant sans arrêt, vous devez obtenir la consistance d’une polenta

Laissez refroidir

Délayer la levure dans le reste du lait, battre les jaunes d’œufs

Battre l’ensemble pour obtenir un mélange crémeux

Continuer à battre en ajoutant progressivement le mélange à la farine de maïs, jusqu’à obtenir une pâte lisse

Montez les blancs en neige ferme puis les ajouter progressivement à l’appareil à pain en soulevant bien la préparation

Préchauffez le four à 180°, placez une plaque en bas et un bol rempli d’eau

Beurrez un moule ou plusieurs, garnir de la pâte à pain au 2/3

Versez un peu d’eau sur la plaque et enfournez 25 à 40 minutes

Démoulez et laissez refroidir sur une grille

*PS / je les aient remis une 10 ène de minutes au four hors du moule*

**LA TABLE DES PLAISIRS**