

# Petits pains de maïs - Cornbread

Dans la corbeille, on retrouve toujours de petits pains au maïs, présentés souvent comme des muffins.

Traditionnellement, on les cuit dans un moule à pain en forme d'épi et on les sert avec des fanes de navet cuites à l'eau dont le jus de cuisson sert à mouiller les pains

**Temps de préparation:** 10 minutes  
**Temps de cuisson:** express - 5 minutes  
**Coût:** économique  
**Difficulté:** très facile

---

## Ingrédients pour 6 personnes

1 1/2 t. de semoule de maïs
1/2 t. de farine tout usage
1 c. à s. de poudre à pâte
1 pincée de sel
185 ml de beurre fondu
375 ml de lait
2 oeufs légèrement battus

## Préparation

Préchauffer le four à 190 degrés C.;

1. Beurrer les moules à pain;
  2. Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol;
  3. Ajouter le lait, l'oeuf, les 2 c. d'huile; verser ensuite sur les ingrédients secs en travaillant au minimum; ajouter un peu de lait si nécessaire;
  4. Verser dans les moules; enfourner pour environ 20 min.;
-