

## Proposée par Françoise

### Pain de maïs

Les ingrédients : farine de maïs : 130 g ; farine de blé fine : 100 g ; beurre : 65 g et 15 g pour le moule ; lait : 25 cl ; sucre 70 g ; œuf : 1 gros ; levure en sachet : 1 ; sel : une pincée (facultatif).

- 1 .Chauffer le four à 180°C ou th. 6.
- 2 .Faire fondre le beurre.
- 3 .Mélanger les farines avec la levure, les verser dans un saladier et creuser une fontaine.
- 4 .Ajouter au centre l'œuf battu, le lait, et le beurre fondu.
- 5 .Travailler rapidement ce mélange sans chercher à obtenir une pâte absolument lisse.
- 6 .Verser dans un moule à cake beurré et légèrement fariné ; ou dans un moule en silicone.
- 7 .Cuire 30 à 40 minutes, en contrôlant la cuisson avec une aiguille (qui doit être sèche).

**Informations supplémentaires** : la farine de maïs s'achète dans les magasins spécialisés en produits biologiques.

Un petit zeste d'orange ou une cuillère à soupe de rhum viendront compléter le parfum de ce bon cake.)