

PAIN DE MAÏS AU MIEL

POUR 4 À 6 PERSONNES

25 MIN DE PRÉPARATION
20 À 25 MIN DE CUISSON

FACILE
CÔÛT €

MATÉRIEL

Moule de 22 x 32 cm
environ
Pinceau

250 g de farine • 250 g de farine de maïs • 2 cuil. à soupe de levure chimique ou baking powder • 1 cuil. à café de bicarbonate de soude • 1 cuil. à café de sel • 4 gros œufs • 150 g de miel liquide • 150 g de beurre doux (à température ambiante) + un peu pour le moule • 25 cl de lait
POUR LA FINITION : 20 g de beurre • 20 g de miel

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez le moule.

2 Dans un large récipient, mélangez les deux farines, la levure, le bicarbonate et le sel. Creusez un puits et versez-y les œufs, le miel, le beurre très mou et le lait. Commencez par mélanger au milieu avec une spatule en bois puis incorporez progressivement la farine.

3 Une fois que le mélange est bien homogène, versez la pâte dans le moule beurré puis enfournez pour 20 à 25 min.

4 Faites fondre les 20 g de beurre et mélangez-le avec le miel. Badigeonnez le gâteau de ce mélange à l'aide d'un pinceau.

5 Laissez complètement le gâteau refroidir dans le moule puis coupez-le en parts avant de le déguster.



ŒUFS BROUILLÉS AU BACON

• POUR 4 À 6 PERSONNES
• 15 MIN DE PRÉPARATION
• 10 À 15 MIN DE CUISSON
• FACILE
• COÛT €

18 œufs • 8 à 12 tranches de bacon • 4 cl de crème liquide entière • 100 g de beurre • Sel et poivre

1 Faites chauffer une grande casserole d'eau pour le bain-marie. Émincez le bacon en lanières. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez.

2 Dans une poêle chaude, sans matière grasse, faites dorer les tranches de bacon sur chaque face pendant 1 min.

3 Faites fondre 60 g de beurre dans un saladier au bain-marie puis ajoutez les œufs. Remuez sans cesse avec une spatule. Lorsque les œufs ont une consistance crémeuse, stoppez la cuisson en ajoutant le reste du beurre et la crème. Dégustez aussitôt avec le bacon.

CONSEIL

Vous pouvez accompagner les œufs brouillés de hash browns (voir recette p. 40).

