

Accompagnement

Portions : 8

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Conservation :

- Environ 3 jours au réfrigérateur (le pain est meilleur la journée qu'il est fait)
- Se congèle jusqu'à 1 mois

Pain de maïs



250 ml (1 tasse)
de **farine tout usage**



250 ml (1 tasse)
de **polenta à cuisson rapide sèche**



60 ml (1/4 tasse)
de **sucre**



15 ml (1 c. à soupe)
de **poudre à pâte**



5 ml (1 c. à thé)
de **sel**



1 ml (1/4 c. à thé)
de **poivre**



250 ml (1 tasse)
de **lait**



2 œufs



125 ml (1/2 tasse) de **beurre** ou de margarine, fondu

Vous pouvez faire fondre le beurre ou la margarine dans un bol au micro-ondes. Commencer par 10 secondes à la fois et brasser.

Ce pain est une savoureuse façon d'ajouter des produits céréaliers au menu.

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Huiler un moule carré.
- 2 Dans un grand bol, mélanger à la fourchette la **farine**, la **polenta**, le **sucre**, la **poudre à pâte**, le **sel** et le **poivre**.
- 3 Dans un autre bol, mélanger le **lait**, les **œufs** et le **beurre** fondu. Ajouter ce mélange dans le mélange à base de farine et bien mélanger.
- 4 Verser la pâte dans le moule et cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre.
- 5 Laisser le pain tiédir avant de le couper en tranches.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Casser les œufs