



RECETTE



PETITS GÂTEAUX SALÉS À LA SAUCISSE, AU CHEDDAR FORT ET AU MAÏS

PORTIONS
8 à 10

CUISSON
25 à 30 minutes

Une recette est toujours gagnante lorsqu'on peut la décliner tant pour le brunch que pour les repas du midi ! Ces petits gâteaux à la saucisse et au maïs, qui peuvent aussi prendre la forme de muffins, vous permettront de créer de la variété au rayon des déjeuners et se glisseront à merveille dans les boîtes à lunch !

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 1 tasse** de farine de maïs*
 - 1 tasse** de farine tout usage non blanchie*
 - 1 c. à table** de poudre à pâte*
 - 2** œufs
 - 1 ¼ tasse** de lait
 - 4 c. à table** de beurre, fondu
 - 1** petit oignon, tranché finement
 - 2** saucisses brocoli-cheddar, cuites et coupées en dés*
 - 1 tasse** de cheddar fort, râpé
 - 1 boîte (341 ml)** de maïs en grains, égoutté
- Sel et poivre, au goût

INSTRUCTIONS

- 1** Préchauffer le four à 190°C (375°F).
- 2** Dans un grand bol, mélanger les farines et la poudre à pâte. Saler et poivrer.
- 3** Dans un autre bol, battre les œufs, le lait et le beurre fondu.
- 4** Incorporer le mélange d'œufs, l'oignon, les morceaux de saucisse, le cheddar et le maïs aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- 5** Répartir la préparation dans de petits moules à gâteaux graissés.
- 6** Cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface des gâteaux soit dorée et qu'un cure-dents inséré en leur centre en ressorte propre.