

N°24



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Pain de maïs aux olives, tomate & lardons



Recette extraite de l'ouvrage Plaisirs salés de Jody Vassallo.
© Marabout. Photographies de Deirdre Rooney.

NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Pour 6 à 8 personnes

255 g de farine de blé avec levure | 1 c. s. de sucre en poudre
2 c. c. de levure chimique | 1 c. c. de fleur de sel | 110 g de farine de maïs
60 g de Cheddar râpé | 1 c. c. de thym frais haché | 100 g de tomates
semi séchées, finement hachées | 75 g d'olives Kalamata dénoyautées,
grossièrement hachées | 100 g de lard maigre haché | 2 œufs légèrement
battus | 250 ml de babeurre (en crèmerie) | 80 ml d'huile d'olive
1 tomate émincée | 3 brins de thym

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 5/6).

Graissez et chemisez un moule à cake de 20 x 10 cm.

Tamisez la farine, le sucre, la levure et la fleur de sel dans un saladier. **Ajoutez** la farine de maïs, le Cheddar, le thym frais, les tomates, les olives et le lard, et mélangez bien le tout. Formez un puits au centre de la préparation.

Battez ensemble les œufs, le babeurre et l'huile, et versez ce mélange dans le puits. Amalgamez le tout et transférez dans le moule.

Garnissez le dessus du pain avec les tranches de tomates et des brins de thym et enfournez 45 minutes. La pointe d'une brochette piquée au centre doit ressortir sèche.

Astuce : Enveloppé dans un film alimentaire, ce pain se conserve jusqu'à 3 jours dans un récipient hermétique. Il est délicieux grillé.

- Nez : d'anis, de fenouil, d'airelles et de poivre blanc.
- Bouche : équilibré et franc.



le conseil de votre caviste :

Les Petites Récoltes[®]
édition limitée

Vin de Pays des Côteaux
de Murviel
rosé 2006

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION