



# Beignets de maïs

## Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de grains de maïs
- 250 ml (1 tasse) du fromage de ton choix, râpé
- 250 ml (1 tasse) de la farine de ton choix
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- Sel et poivre, au goût
- Épices et herbes, au goût (ex. : paprika, sel de céleri...)
- 2 œufs



Tu peux aussi préparer de plus grosses portions pour en faire des boulettes à hamburgers. Préchauffe le four à 200 °C (400 °F). Fais cuire les boulettes 7 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Tu verras, c'est délicieux !



## Étapes de la préparation

- 1** Verse les grains de maïs et le fromage râpé dans un grand bol. Mets de côté.
- 2** Dans un autre bol, mélange la farine, la poudre à pâte, le sel, le poivre, les épices et les herbes à l'aide d'une fourchette.
- 3** Dans un troisième bol, mélange bien les œufs.
- 4** Verse le mélange de farine sur le maïs et le fromage râpé. À l'aide d'une fourchette, remue les ingrédients. Ensuite, ajoute les œufs. Mélange jusqu'à obtenir une pâte collante.
- 5** Fais chauffer un peu d'huile dans une poêle. Avec la pâte, fais des portions d'une cuillère à soupe et dépose-les dans la poêle chaude.
- 6** Fais-les cuire quelques minutes de chaque côté, afin d'obtenir des beignets moelleux bien dorés.