

2 À 3
PORTIONS



La Table des Chefs



Mais soufflé à la casserole

Ingrédients

- 🏠 1 filet d'huile (ou de margarine)
- 👑 ½ tasse (125 ml) de grains de maïs à éclater (popcorn)
- 👑 ¼ tasse (60 ml) de beurre non-salé, fondu
- 🏠 Épices aux choix* (facultatif)

*ÉPICES AU CHOIX

- ➔ ½ c. à thé de poudre de chili, ½ c. à thé de paprika fumé, ¼ c. à thé de poudre d'ail, sel au goût
- ➔ 1 c. à thé d'origan séché, ½ c. à thé de sel de céleri, ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ➔ 1 c. à soupe de vinaigre et sel au goût
- ➔ 1 c. à thé de cannelle et 1 c. à thé de sucre
- ➔ jus d'une demie lime et poivre au goût

Méthode

- 1 Chauffer une grande casserole à feu moyen-vif.
- 2 Ajouter l'huile et les grains de maïs. Couvrir.
- 3 À l'aide de mitaines de four, secouer la casserole fréquemment. Afin de maintenir la chaleur et l'humidité dans la casserole, évitez d'ouvrir le couvercle trop souvent.
- 4 Après quelques minutes, les grains de maïs devraient commencer à éclater.
- 5 Retirer du feu quand plus aucun grain n'éclate pendant environ 10 secondes.
- 6 Verser dans un grand bol et ajouter le beurre fondu, les épices au choix et bien mélanger.

TU AURAS BESOIN DE

- ★ bol (grand)
- ★ casserole avec couvercle (grande)
- ★ cuillère en bois
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ mitaines de four (ou linges à vaisselle secs)