
■ LA COURONNE DE MAÏS
pour 4 personnes

100 g de tranches de lard maigre; 100 g de farine; 150 g de maïs 2 minutes; 1 cuillerée de poudre à lever; un peu de sel; 2 œufs; 30 g de beurre de cuisine; 3 dl de lait.

1. Préchauffer le four à chaleur moyenne. Couper les tranches de lard par la moitié. En chemiser le moule. Dans une terrine, mélanger la farine, le maïs, la poudre à lever, le sel.
2. Battre légèrement les œufs. Faire fondre le beurre. Mélanger tous les ingrédients et battre afin d'obtenir une pâte lisse. Mettre le tout dans le moule. Cuire au four 25 à 30 minutes. Après la cuisson, le renverser sur un plat légèrement chauffé. Afin d'améliorer ce plat, on peut le remplir au centre d'un goulasch de bœuf, ce qui est excellent.