

Cake salé au kale, maïs et jalapeno

Recette de Martha Stewart

Ingrédients

- 1 botte de Kale, nettoyée et déchirée en morceaux de 2 pouces
- ½ tasse de beurre fondu
- 1 tasse de farine tout-usage
- 1 tasse de farine de maïs à polenta #250
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé sel
- 1 tasse de lait
- 2 gros œufs
- 2 c. à soupe de miel
- 1 piment jalapeno, graines enlevées et coupé très finement
- 1 tasse de grains de maïs frais ou décongelé
-

Préparation

1. Faire cuire le Kale à la vapeur environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Le laisser refroidir et le hacher finement.
2. Préchauffer le four à 375°F. Beurrer un moule à pain (mettre du papier parchemin si désiré).
3. Dans un bol, mélanger la farine, la farine de maïs, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un autre bol, fouetter le lait, les œufs, le miel et le beurre fondu.
5. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et bien mélanger. Incorporer le Kale, jalapeno et grains de maïs.
6. Verser dans le moule à pain.
7. Cuire environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le pain en ressorte propre.