

Pastel de choclos

« Pastel de choclos » ou pâté de maïs



Ingrédients pour 12 personnes

- 1 kilo de grains de maïs
- 4 cuillerées de chapelure (à saupoudrer dans le moule).
- 400 gr de blanc de poulet blanchi et sauté
- 2 cuillerées de beurre
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 3 cuillerées de sucre en poudre
- 3 litres de lait
- 2 gousses d'ail
- 3 œufs durs
- 3 feuilles de basilic
- Une poignée d'olives noires dénoyautées
- 1 cuillerée de sel

Préparation

Cuire les blancs de poulet.

Hacher finement l'ail, le basilic et blancs de poulet. Moudre les grains de maïs. Mettre dans une casserole le beurre avec l'huile déjà chaude. Ajouter la pâte de maïs et la cuire lentement en remuant.

Ajouter le lait au fur et à mesure que ça s'épaissit.

Ajouter le sel, le sucre et le basilic finement haché. Quand la consistance est épaisse, huiler le moule et appliquer 4 cuillerées de chapelure avec de l'ail, une couche de poulet désossé. Mettre les demis-œufs durs et les olives dénoyautées.

Couvrir avec une couche de maïs de deux centimètres d'épaisseur. Saupoudrer de sucre en poudre et mettre au four bien chaud jusqu'à ce que sucre commence à caraméliser.

Voilà, c'est prêt... Bon appétit!