

Moelleux mexicain



Ingrédients: (pour un petit moule rectangulaire, ici "COSY" de chez Flexipan):

80g de farine de maïs

40g de farine de blé

1/2 paquet de levure chimique

1 cuil à café rase de mélange d'épices Tex Mex , sel

2 gros oeufs

70ml de vin blanc

50ml d'huile de tournesol

70g de chorizo

50g de mimolette

3 brins d'origan frais

Préparation:

- Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, les épices et le sel. Former un puits.
- Casser les oeufs et commencer à mélanger progressivement à l'aide d'une cuillère en bois, tout en versant le vin blanc. Incorporer l'huile.
 - Couper le chorizo en dés. Râper la mimolette à la râpe à gros trous.
 - Incorporer le chorizo, la mimolette et l'origan ciselé à la pâte.
 - Verser cette pâte dans un moule rectangulaire (22.5x16x4 cm).
 - Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes.
 - Laisser refroidir quelques minutes avant de couper le rectangle en cubes.
- Décorer d'un morceaux de poivron grillé, d'une petite feuille d'origan, d'une pique en bois...etc