

**Courte description : Innover lors de vos soirées, vos hôtes seront ravis de déguster ces minis pains, à l'apéro ou accompagne très bien les pâtes. Laissez aller votre imagination !**



## **Minis pains aux jalapenos**

*Accompagnement*



**Temps de préparation : 30 minutes**

**Cuisson : Au four à 350F environs 20 à 25 minutes**

**Ingrédients :** 1 c.a. soupe de levure chimique  
¼ c.a. thé sel  
2 tasses de semoule de maïs jaune  
1 tasse de farine tout usage  
¾ tasse de parmesan (râpé)  
½ tasse de sucre  
¼ tasse d'huile de maïs  
1 tasse de lait 2%  
4 c.a. soupe de beurre ou margarine  
2 gros œufs  
2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily, haché grossièrement

**Préparation :** Beurrer ou chemiser 14 à 16 moules à muffins. Ensuite vous devez faire fondre dans une casserole à feu doux le beurre et l'huile. Déposer la semoule de maïs dans un grand bol, puis incorporer la farine tamisée, la levure, le sucre, le sel et le parmesan.

Prendre un autre bol battre les œufs, le lait et les jalapenos. Incorporer le mélange d'huile et de beurre et verser le tout dans les ingrédients secs puis remuer afin d'obtenir une pâte homogène ayant quelques grumeaux. Verser dans les moules et arrêter à ¼ du rebord.

Faire cuire 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir environs de 1 à 3 minutes puis démouler. Servir chauds ou température de la pièce.

**Par la suite garder au réfrigérateur, et réchauffer au micro-onde quelques secondes avant de servir.**

**Recette offerte par :** *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !