



Tremlette de maïs au fromage

RECETTES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON :
17-19 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 c. table de beurre
- 2 conserves de 540 ml de maïs en grains, égouttés
- 1 petit jalapeño, épépiné et coupé en petits dés
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 3 c. table de feta, émietté
- 1/2 tasse de fromage à la crème
- 1/2 tasse de cheddar fort, râpé
- 1 c. thé de poudre de chili
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- Le jus d'une demi lime
- 1 oignon vert, ciselé
- 2 c. table de coriandre fraîche, ciselée

Accompagnement : croustilles de maïs

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Faire fondre le beurre dans un poêlon (idéalement un poêlon allant au four) à feu moyen-vif.
3. Faire revenir le maïs et le jalapeño pendant 7-9 minutes en brassant de temps à autre.
4. Pendant ce temps, mélanger la mayonnaise, la feta, le fromage à la crème, la poudre de chili, l'ail et le jus de lime.
5. Ajouter le mélange de fromage au mélange de maïs hors du feu.
6. Faire cuire au four pendant 10 minutes.
7. Garnir de coriandre et d'oignon vert.
8. Servir avec des croustilles de maïs.