

Jalapeño Cornbread

with Cheddar

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove 4 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, large bowl, small bowl, whisk, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	4 Person
Cornmeal	1 cup
Jalapeño	2
Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Egg	1
Milk	237 ml
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Baking Powder	1 tbsp
Corn	113 g
Sour Cream	6 tbsp
White Sugar	¼ cup
Honey	1 tbsp
Butter*	8 tbsp
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Core, then finely chop **one jalapeño**, removing seeds for less heat. Thinly slice **second jalapeño** into rounds. (**TIP:** We suggest using gloves when prepping jalapeños!)
- Lightly grease an 8x8-inch baking dish with **2 tsp softened butter**.
- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot add ½ **tbsp oil**, then **corn** and **chopped jalapeños**. Cook, stirring occasionally until tender-crisp, 4-5 min. Season with **salt** and **pepper**. Remove from heat and transfer **veggies** to a small plate.



3 Finish cornbread batter and bake

- Add **milk mixture** to the bowl with **flour mixture**, then gently stir until combined and no floury streaks remain. Stir in **cooked veggies** and **half the cheese**.
- Transfer **cornbread batter** to the prepared baking dish, then sprinkle with **remaining cheese** and **sliced jalapeño rounds**.
- Bake in the **middle** of the oven until **cornbread** is golden-brown and a knife or toothpick inserted into the middle comes out clean, 22-30 min.



2 Start cornbread batter

- Melt **4 tbsp butter** in a small pot or in the microwave. (**NOTE:** Reserve remaining softened butter for later.)
- Add **melted butter**, **egg**, **milk** and **sour cream** to a medium bowl, then whisk to combine.
- In a large bowl, whisk together **flour**, **cornmeal**, **baking powder**, ¼ **cup sugar** and ½ **tsp salt**.



4 Finish and serve

- Add **remaining softened butter**, **honey** and a **pinch of salt** to a small bowl, then stir to combine.
- Transfer **cornbread** to a wire rack to cool for 5-10 min before cutting into squares and serving.
- Serve **honey butter** on the side.

Pain de maïs aux jalapenos

avec cheddar

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer 4 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir à température ambiante. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	4 personnes
Semoule de maïs	1 tasse
Jalapeno	2
Cheddar, râpé	1 tasse
Œuf	1
Lait	237 ml
Farine tout usage	1 ½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Maïs	113 g
Crème sure	6 c. à soupe
Sucre blanc	¼ tasse
Miel	1 c. à soupe
Beurre*	8 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

• Éviter **un** des **jalapenos** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. Trancher le **deuxième jalapeno** en rondelles. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

• Graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **2 c. à thé de beurre ramolli**.

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis le **maïs** et les **jalapenos hachés**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une petite assiette.



3 Terminer la pâte et cuire le pain

• Dans le bol contenant le **mélange de farine**, ajouter le **mélange de lait**, puis remuer délicatement, jusqu'à ce que la **pâte** soit homogène et qu'il ne reste plus de traces de farine. Incorporer les **légumes** cuits et la **moitié du fromage**.

• Transférer le **mélange** dans le plat de cuisson préparé, puis parsemer du **reste du fromage** et des rondelles de **jalapeno**.

• Cuire au **centre** du four de 22 à 30 min, jusqu'à ce que le **pain** soit doré et qu'un cure-dent ou un couteau inséré en son centre ressorte propre.



2 Commencer la pâte à pain

• Dans une petite casserole ou dans un bol allant au micro-ondes, fondre **4 c. à soupe de beurre**. (**REMARQUE** : Conserver le beurre ramolli pour une prochaine étape.)

• Dans un bol moyen, ajouter le **beurre fondu**, les **œufs**, le **lait** et la **crème sure**, puis bien mélanger en fouettant.

• Dans un grand bol, fouetter la **farine**, la **semoule de maïs**, la **poudre à pâte**, **4 c. à soupe de sucre** et **½ c. à thé de sel**.



4 Terminer et servir

• Dans un petit bol, ajouter le **beurre ramolli**, le **miel** et **une pincée de sel**, puis bien mélanger.

• Transférer le **pain de maïs** sur une grille et laisser refroidir de 5 à 10 min, puis couper en carrés et servir.

• Servir le **beurre au miel** en accompagnement.