

Mais soufflé ou 'pop corn' salé... de l'épi à l'assiette!



“ Vincent, agriculteur de l'[AMAP de Schlutfeld et du Kurgarten sur Strasbourg](#) (je profite de cet article pour vous informer qu'il reste des paniers pour la saison printemps-été) m'a chargé d'une mission rigolote : s'assurer que les grains de ces jolis épis, récoltés en septembre dernier, donnaient bel et bien du maïs soufflé ou 'pop corn' avant de les inclure dans un des paniers moins conséquent de ce printemps tardif. Je me suis attelée à cette tâche plutôt ludique hier après-midi. Séance égrenage, photos et popote. Je n'ai pas testé la recette à la machine à air chaud, n'en ayant pas trouvé autour de moi ! En conclusion... le jour 'J' de la distribution de maïs à souffler, j'apporte mon réchaud, ma casserole et hop on se met à la tâche pour une distribution à thème... 'Bière et pop corn' ! ”

Les Ingrédients :



(Pour 2 personnes) :

- 2 c. à soupe de grains de maïs à souffler ou 'pop corn'
- Huile de pépins de raisins
- 2 pincées de sel

Les Étapes :

Épluchez les épis de maïs. Puis égrenez-les en partant de la base des épis. Il suffit d'exercer une pression à l'aide du pouce sur les grains vers la base de l'épi. *Au début, il est difficile de concentrer le geste au dessus du bol... ce qui a pour conséquence de décorer la table et le sol de petit grains qui font mal à la plante des pieds. J'aime marcher pieds nus!*



Dans une grande casserole munie d'un couvercle, versez une très fine couche d'huile. Déposez les grains de maïs en une seule couche. Mélangez pour que tous les grains soient d'huile. Saupoudrez de sel.



Refermez le couvercle. *A moins que vous ne vouliez récupérer le maïs soufflé dans toute la cuisine! Dans l'idéal, utilisez un couvercle transparent pour bien voir les grains de maïs éclater.* Déposez sur le feu à chaleur modérée à élevée. Restez à proximité. Après quelques minutes, quelques grains éclateront pour enfin atteindre un summum d'éclatement, qui diminuera par la suite. N'attendez pas que tous les grains éclatent pour arrêter la cuisson... ils n'éclateront peut-être jamais et les grains éclatés finiront par cramer!



Versez dans une panier et servez sans plus attendre.



Et Que Dire De Plus ?

→ Pour du maïs soufflé au caramel, n'ajoutez pas de sel à la cuisson. Une fois le maïs éclaté, réduisez le feu au minimum et ajoutez 2 c. à soupe de sucre que vous laisserez fondre sur le maïs soufflé en mélangeant sans arrêt pour ne pas que ça brûle.

→ Si vous préférez, utilisez une autre huile de friture.

© Les Papilles Estomaquées.... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/mais-souffle-ou-pop-corn-sale-de-lepis-a-lassiette/>
