

## Plat principal

Préparation :

35 min

Cuisson: 30 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 1 épi de maïs
- 500 g de steak haché
- 400 g de maïs en boîte
- 3 oeufs
- 50 g de raisins secs
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 noisettes de beurre
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

## Suggestion

- En bons belges, nous avons rajouté (pour tester, sur la moitié de la préparation) une couche de gruyère et une base de pommes terre précuites... un régal!

# Mais à la péruvienne

- Enlever les feuilles de l'épi de maïs, la barbe, puis plonger dans l'eau bouillante salée entre 7 et 12 minutes (selon la grosseur, la variété). Egoutter les grains.
- Faire tremper les raisins secs dans une tasse d'eau.
- Eplucher l'oignon et le couper en menus morceaux.
- Faire bouillir une petite casserole d'eau, y faire durcir les oeufs pendant 8 minutes. Une fois froids, les écaler et les couper en quartiers.
- Faire revenir les oignons dans l'huile. Une fois translucides y ajouter la viande hachée, les raisins secs égouttés.
- Ajouter le cumin et le sel.
- Faire cuire 5 min en mélangeant puis ajouter les morceaux d'oeuf dur.
- Réchauffer le maïs dans une casserole avec le beurre.
- Verser la préparation de viande dans un plat allant au four.
- La recouvrir du maïs en tassant le tout avec une fourchette.
- Faire cuire 20 min à 180°C (thermostat 5), 5 minutes avant la fin de la cuisson parsemer le sucre puis réenfournier pour le faire dorer...



Suggestion de présentation