

# COMMENT FAIRE UN PARFAIT MAIS SOUFFLE.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-01-27

**Il est tres facile de faire cet excellent Mais Souffle, seulement bien suivre les instructions ci bas.**

**Temps de Préparation; 5 Minutes**

**Temps de Cuisson; 5 a 7 Minutes**

## LE JOUR PRECEDENT.

Premièrement vous avez besoin de **ré hydrater** le Mais. Pour ce faire choisir le grosseur de recette que vous désirez faire et ajouter l'eau et le Mais dans un contenant hermétique et placer au frigidaire. J'utilise un plat de margarine vide et cela fonctionne très bien. Bien mélanger le Mais et l'eau pour bien répartir l'humidité. Brassez le contenant de temps en temps. **Seulement de L'huile d'Arachide peut être utilise pour cette recette** puisque l'huile d'Arachide a un très haut point de chaleur de fumé et donc ne brûleras pas et ne feras pas de la fumée.

## INGRETIENDS ;

	Petite Recette	Medium Recette.	Grosse Recette.
<b>Mais.</b> -----	1/3 Tasse.-----	½ Tasse.-----	¾ Tasse a 1 Tasse
<b>Eau.</b> -----	½ de C.A. Thé.-----	½ de C.A. Thé.-----	½ C.A. Thé.
<b>Huile d'Arachides</b> ---	1 ½ C.A. Soupe.-----	2 C.A. Soupe.-----	3 C.A. Soupe.
<b>Sel de Mer.</b> -----	1 C.A. Thé.-----	1 ½ C.A. Thé.-----	2 C.A. Thé.

## LE JOUR SUIVANT;

Utiliser un pot de cuisson de 4 pintes **avec un fond épais pour faire la Grosse Recette** et un pot plus petit pour faire une petite ou medium recette. **Il doit y avoir un couvert qui peut laisser sortir la vapeur.**

**A noter qu'il est plus difficile de faire des petites et**

**Medium recettes** puisse qu'il y a moins de Mais pour couvrir le fond du pot et donc la chaleur seras moins égale et le Mais seras plus facile a brûler.

-- Mettez y l'huile et le sel et seulement 6 a 12 Mais.

Bien mélanger l'huile et le sel puis fermer le couvert et placer le pot sur le rond avec le feu a maximum.

-- Lorsque le Mais commence a éclater enlever le pot du feu et placer le sur une surface froide. Attendre que le Mais arrête d'éclater **puis y verser le reste du Mais et bien mélanger.**

-- Refermer le couvercle et placer sur le feu. A ce point Vous pouvez baisser le feu juste un petit peut pour ne pas risquer de brûler le Mais. Moi je préfère laisser le feu a maximum et je soulève le pot pour quelques secondes lorsque la chaleur devient trop chaude.

-- Brassez le pot d'un cote à l'autre pour aider la Mais d'éclater de façon plus égale.

-- Lorsque le Mais ralentis d'éclater, cela veut dire que presque tout le mai as éclater, vous pouvez alors enlever le pot du feu et le placer sur une surface froide comme un autre rond pas utilisé. Laisser le couvercle sur le pot jusqu'a ce que tout les Mais aurons finis d'éclater.

-- Il est maintenant possible d'ouvrir le couvercle sans danger Et de transvider le Mais dans un grand bol pour qu'il refroidisse.

**NE PAS METTRE LE POT SUR LE CONTOIR CAR LE POT EST EXTREMEMENT CHAUD ET IL BRULERAIS LA SURFACE.**

Laisser le pot refroidir avant de L'enlever du poile.

**Je fait toujours une Grosse Recette** et le surplus je le met dans un grand sac pour congélateur et je met le sac dans une armoire a la température de la pièce. Le Mais se garderas frais pour au moins une semaine.



**BON APPÉTIT**