

HUMITA

C'est un plat du nord de l'Argentine. Le père de Miguel, en fameux cuisinier, préparait une pâte de maïs, « de ma vie je n'ai jamais mangé une chose aussi bonne », se souvient Miguel. Ce plat c'est Humita.

On peut, si on en a le courage, la préparer avec des épis de maïs frais. Sinon une grosse boîte de maïs peut faire l'affaire. Les feuilles de maïs peuvent se trouver dans les boutiques asiatiques.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 8 ÉPIS DE MAÏS (OU UNE GROSSE BOÎTE)
- DES FEUILLES DE MAÏS
- 3 OIGNONS
- UN POIVRON ROUGE
- DU BRIE
- DU LAIT, DE L'HUILE
- DU SEL ET DU SUCRE.

PRÉPARATION :

Ôter, au couteau, les grains des épis de maïs. Les écraser au mixeur. Faire cuire la pâte obtenue dans un peu de lait, pendant quelques minutes.

Écraser les oignons au mixeur. Les faire revenir dans un peu d'huile. Attention, pour qu'ils ne dorent pas et restent blancs, il faut les mettre dans la poêle alors que l'huile est encore froide.

Écraser au mixeur le poivron rouge. Le faire revenir dans un peu d'huile.

Mélanger les trois pâtes, maïs, oignon et poivron, ensemble.

Avec les feuilles des épis de maïs préparer 4 « enveloppes » : pour une enveloppe, superposer 2 feuilles l'une sur l'autre, de manière à former une croix. Poser au centre deux cuillerées de la farce obtenue. Ajouter un peu de brie ou un autre fromage (pont-l'évêque) pas trop fort. Saler, poivrer, et sucrer légèrement.

Rabattre ensuite les feuilles de maïs sur la préparation, de manière à fermer l'enveloppe en carré. La maintenir serrée avec des « fils » obtenus d'une feuille de maïs.

À ce stade on peut :

– si le maïs vient d'une boîte, faire griller les humitas ;

– si le maïs est frais, les passer 15 minutes à four tiède (thermostat 5/6).

Pour déguster, ajouter du Tabasco selon les exigences de son palais. ~