

PASTEL DE CHOCLO SAUCE BORDELAISE

Ce gâteau de maïs est le plat préféré d'Oscar. En fin gourmet, il retient les enseignements culinaires des émissions télévisées, ce qui lui permet de mettre un peu de France dans ses plats chiliens. Il prépare aujourd'hui une cuisine qu'il qualifie de « métisse », parce que, dit-il, « chez nous on n'utilise pas beaucoup de sauce ni de crème fraîche. Alors je fais mes plats nationaux avec ces petits trucs... Un gratin de maïs à la bordelaise, putain ! Je te dis pas... ! »

INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PERSONNES :

- 6 BOÎTES DE MAÏS
- 600 G DE STEAK HACHÉ
- UNE DEMI-LIVRE D'OIGNONS
- 20 G DE RAISINS SECS
- 5 ŒUFS DURS
- DU SEL, DU POIVRE, DU PAPRIKA ET DU CUMIN, DU SUCRE EN POUDRE ET DE L'HUILE D'OLIVE.

PRÉPARATION :

☞ Faire chauffer l'huile dans une poêle et verser les oignons grossièrement hachés. Les faire blondir. Ajouter ensuite la viande et les épices. Avant la cuisson complète de l'ensemble incorporer les raisins secs préalablement trempés dans l'eau tiède.

Verser le mélange dans un plat allant au four.

Couvrir de rondelles d'œufs durs.

Passer les grains de maïs au mixeur. Recouvrir le plat avec la pâte obtenue. Décorer avec quelques grains de maïs. Saupoudrer de sucre en poudre et mettre à four chaud pendant 30 minutes.

Accompagner ce plat d'une sauce bordelaise servie à part.

Pour le vin : un rouge généreux de type cahors ou buzet.

« Buen apetito. » ☞