



Recette

Épis de maïs grillés avec de la salsa picante

L'accompagnement idéal piquant et doux pour les grillades.

20 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

ÉPIS DE MAÏS

4 épis de maïs, sans feuilles et fils **De saison**

1,5l d'eau salée, bouillante

SALSA PICANTE

180 g de crème fraîche

1 cs de mayonnaise

1 cs de purée de tomate

1 piment rouge, coupé en deux, égrené, coupé finement

2 cs de jus de citron

sel, poivre

½ botte de coriandre, effeuillée

Voici comment faire

1 de 3

Faire cuire les **ÉPIS DE MAÏS** pendant env. 20 minutes dans l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Déverser l'eau de cuisson et mettre les épis de maïs de côté.

2 de 3

SALSA PICANTE Mélanger la crème fraîche et tous les ingrédients jusqu'au et avec le jus de citron, assaisonner. Recouvrir et mettre au frais jusqu'à ce le plat soit servi

3 de 3

Faire **GRILLER** les épis de maïs en les retournant pendant env. 5 minutes à feu moyen. Mettre les épis de maïs sur les assiettes, verser largement la salsa dessus et saupoudrer de coriandre.

