Riz

Epi de maïs grillé et son beurre épicé

45 min	20 min	20 min	5 min	328
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du maïs

1. Ôter l'enveloppe des épis de maïs sans aller jusqu'au bout.
2. Enlever la peau qui recouvre les grains de maïs.
3. Rabattre l'enveloppe sur le maïs et débarrasser les épis dans un grand saladier.
4. Verser de l'eau froide sur les épis et laisser tremper pendant 15min.
5. Sortir les épis du saladier, ôter l'excédent d'eau et les sécher à l'aide de papier absorbant.

Étape 2

Cuisson des épis de maïs

1. Tremper un morceau de papier absorbant dans de l'huile de tournesol et en enduire le grill du barbecue puis le faire chauffer.
2. Déposer les épis sur le grill chaud à l'aide de pinces de cuisine.
3. Couvrir avec le couvercle du barbecue et laisser cuire pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que les enveloppes soient carbonisées et les grains bien tendres.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les épis de maïs

- 4 **Epis de maïs**
- 2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le beurre au citron épicé

- 1 **Citron(s)**
- 4 feuille(s) **Coriandre**
- 60 g **Beurre**
- 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Citron(s)**
- 1 **Gros sel**
- 1 **Poivre**

4. Retourner les épis toutes les 5 min à l'aide des pinces de cuisine.
5. Ôter les épis du grill et laisser refroidir pendant 5 min.
6. Enlever les enveloppes des maïs et les filaments restants sur les grains.

Étape 3

Préparation du beurre

1. Laver la coriandre et le citron puis ôter l'excédent d'eau à l'aide de papier absorbant.
2. Couper grossièrement la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Zester le citron à l'aide d'un zesteur.
4. Attention à ne pas gratter la peau blanche, cela donnerait de l'amertume au plat.
5. Placer le beurre pommade dans un bol et ajouter la coriandre, les zestes de citron et le piment d'Espelette.
6. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Étape 4

Dressage

1. Dresser les épis de maïs sur une planche puis saupoudrer de gros sel et de poivre.
2. Tailler le citron en quartiers et les déposer à côté des épis.
3. Déposer un peu de beurre épicé sur les épis ou bien le servir dans un ramequin.