



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 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.