



Maïs grillé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 épis de maïs (de préférence avec les feuilles)

100 grammes de beurre (fondu)

sel et poivre

1 cuillère à soupe de flocons de piment (de piment de Cayenne ou de piment rouge)

1 poignée d'herbes fraîches (coriandre, menthe...)

Méthode de préparation

- 1.** Placez les épis sur le gril (si vous avez des épis sans feuilles, emballez-les dans du papier d'aluminium). Laissez-les griller pendant 20 minutes en les retournant toutes les quelques minutes. Retirez-les du gril et enlevez les feuilles/le papier d'aluminium.
- 2.** Enduisez le maïs de beurre et assaisonnez-le avec du sel, du poivre, des flocons de piment et des herbes. Servez immédiatement.