



Maïs au piment rouge, à la coriandre et au citron vert



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 épis de maïs (frais)
100 grammes de beurre (doux)
1 petit piment vert (épépinés et émincés)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 citron vert (zeste)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les feuilles extérieures des épis de maïs.
- 2.** Mélangez le beurre avec les piments, la coriandre, le zeste de citron vert, le poivre et le sel.
- 3.** Tartinez entièrement les épis de maïs de mélange au beurre. Enveloppez-les ensuite dans du papier aluminium et faites-les griller au barbecue. Retournez-les de temps en temps. Les épis de maïs seront prêts au bout d'environ 40 minutes.
- 4.** Conseil : vous pouvez faire bouillir préalablement les épis de maïs pendant une dizaine de minutes, afin de réduire leur temps de cuisson au barbecue.