

Mais grillés au beurre épicé



parts

4

préparation

10'

cuisson

30'

Matériel :

Bol, balance, plat à four.

Les Ingrédients

4 épis de maïs frais
1cuil. à café Curry
1cuil. à café Paprika
1pincée Chili
100g Beurre mou
Feuilles de coriandre (un peu)
Sel

Les étapes

1. Préchauffer le four à 200°C (th.6/7). Eplucher et rincer les épis de maïs.
2. Dans un grand bol, mélanger le beurre mou avec le curry, le paprika, le chili et le sel.
3. Badigeonner les épis de maïs d'un peu de beurre épicé puis les déposer dans un plat à four, enfourner et laisser cuire environ 30 min en les retournant à mi-cuisson.
4. Parsemer de coriandre et servir bien chaud, avec le reste de beurre épicé.



Vers une alimentation
#Durable #savoureuse #accessible #conviviale

