



Mais et beurre aux herbes et au citron vert



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 épis de maïs frais (avec la feuille)
100 grammes de beurre (à température ambiante)
1 citron vert (jus et zeste)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 1/2 piment (émincés)
1 petit pièce de gingembre (râpé)
1 gousse d'ail (râpée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Enveloppez les épis de maïs (avec la feuille) dans du papier d'aluminium et placez-les sur la grille. Retournez-les régulièrement. Il faut environ une demi-heure pour cuire le maïs.
- 2.** Préparez le beurre aux herbes et au citron vert : mélangez le beurre, le jus et le zeste du citron vert, la coriandre, les piments, le gingembre et l'ail.
- 3.** Retirez le maïs du barbecue et déballez-le. Retirez les feuilles des épis et présentez ces derniers sur un plat.
- 4.** Salez et poivrez.
- 5.** Badigeonnez les épis de beurre et servez immédiatement.