



# Mais grillé au beurre au citron vert épicé

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

4 épis de maïs frais  
125 grammes de beurre (à température ambiante)  
2 citron vert (le jus)  
1 bouquet de coriandre (ciselée)  
2 cuillères à soupe de piments jalapeños (en bocal, émincés)  
3 gouttes de tabasco  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les épis de maïs et enveloppez-les dans du papier d'aluminium. Placez-les sur le gril chaud et faites-les cuire pendant  $\pm$  25 minutes. Retournez-les de temps en temps.
- 2.** Mélangez le beurre avec le jus de citron vert, le sel, le poivre, la coriandre, les piments jalapeños et le Tabasco.
- 3.** Retirez les épis de maïs de la feuille d'aluminium et badigeonnez-les généreusement de beurre au citron vert épicé.