



Collations

Épis de maïs grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 épis de maïs
2 brins de persil (hachées finement)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Retirez les feuilles et le ruban qui se trouve entre les feuilles et les épis de maïs.

Mettez une casserole d'eau sur le feu et cuisez les épis de maïs pendant 7 minutes. Égouttez.

Couper soigneusement chaque épi en 4 dans le sens de la longueur.

Frottez les épis de maïs d'huile d'olive et faites-les griller 10 minutes de chaque côté.

Saupoudrez de persil dessus et servez.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

