

Maïs grillé aux épices



Découvrez notre délicieuse recette de maïs grillé aux épices. Savamment assaisonné d'un mélange d'épices alléchant, ce plat de maïs grillé rehaussera votre expérience culinaire. Préparez-vous à savourer une explosion de saveurs fumées et savoureuses !

Préparation 10 min

Cuisson 15 min

Portions 4

Nutrition Facts (per serving)

Calories 135

Lipides 5

Glucides 24

Fibres 4

Protéines 4

Sodium 80

Ingrédients

- 4 Maïs épluchés
- 15 ml (1 c. à soupe) de margarine
- 30 ml (2 c. à thé) de poudre de chili
- 15 ml (1 c. à thé) de paprika fumé
- 5 ml (1 c. à thé) de levure alimentaire (optionnel, mais ajoute un bon petit goût fromagé ;))

Préparation

1. Faire cuire le blé d'inde dans l'eau bouillante environ 8 minute.
2. Dans une poêle a feu moyen vif mettre la margarine puis les épices.
3. Ajouter le maïs et faire griller de 5 à 7 minutes en retournant le maïs.
4. Comme présentation, il est possibler de faire griller du fromage Halloumi 5 minutes de chaque côté dans une poêle à feu moyen (pas besoin de gras dans la poêle). Pour impressionner vos invités, étendre les maïs grillés sur une plaque avec des petites tomates et du fromage Halloumi grillé !



Guillaume Couture – Founder, President, and Director of Innovation
Président | fondateur