Maïs 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 ± 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.**