

## Épis de maïs grillés

*4 portions*

### Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ pinceau

### Ingrédients :

- ❖ 4 épis de maïs frais
- ❖ 30 ml de margarine ou de beurre
- ❖ Au goût sel, poivre

### Méthode :

#### Tremper les épis

Couper la barbe et la queue des épis et enlever les premières feuilles. Immerger les épis dans l'eau froide et laisser tremper 30 minutes.

#### Griller les épis

Cuire les épis à feu moyen 10 à 15 minutes de chaque côté. Éplucher les épis. Chauffer la margarine ou le beurre, puis badigeonner les épis au pinceau. Assaisonner au goût.