



Maïs grillé à l'ail et au parmesan

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 épis de maïs
4 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
30 g de parmesan râpé
4 tiges de persil effeuillées
4 pincées de piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Chauffez la plancha à feu assez vif.
2. Coupez les gousses d'ail en deux. Mettez-les dans une petite casserole avec l'huile et faites-les confire, sans coloration, à feu assez doux une dizaine de minutes.
3. Posez la casserole sur un coin de la plancha.
4. Badigeonnez les épis de maïs au pinceau avec de l'huile aillée.
5. Faites dorer les épis de tous les côtés sur la plancha en les badigeonnant d'huile régulièrement.
6. Attention, surveillez l'ail, il ne doit surtout pas noircir.
7. N'hésitez pas à piquer une fourchette à la pointe des épis de maïs et à appuyer dessus pour qu'elles soient aussi bien dorées.
8. Quand les épis de maïs sont cuits de tous côtés, retirez-les dans une assiette. Saupoudrez le piment et le parmesan. Terminez en parsemant les feuilles de persil.