



PUNCHEZ VOS ÉPIS DE MAÏS AVEC 3 RECETTES DE BEURRE AROMATISÉ

28 JUILLET 2013 | PAR CATHERINE LADOUCEUR



L'été, on aime recevoir et c'est d'autant plus agréable lorsqu'on reçoit avec **simplicité**, sans se casser la tête et sans vider notre portefeuille. Le **maïs du Québec**, si bon et si sucré, est de retour dans les kiosques! C'est l'occasion idéale de se rassembler par une chaude journée d'été pour profiter d'une traditionnelle **épluchette** de blé d'inde! Mais la fille *fancy* ne saurait se satisfaire d'une simple épluchette... Avez-vous déjà pensé à griller vos épis de maïs et à les assaisonner avec un **beurre aromatisé**?

Allez hop, les épis de maïs sur le BBQ!

J'ai testé différentes méthodes de cuisson pour le maïs sur le **BBQ**: avec les feuilles, sans les feuilles, préalablement bouillies, en papillote ou directement sur la grille, bref il existe beaucoup de techniques. Je vous confirme que la meilleure est celle en papillote.

Pourquoi? Parce que même si on le préfère arrosée d'un filet d'huile d'olive, à l'italienne avec de la sauce tomate fraîche ou encore badigeonné d'un beurre aromatisé, la cuisson dans le papier d'aluminium permet de conserver les assaisonnements. Je sais que plusieurs aiment avoir les marques de la grille pour l'aspect croustillant et le goût fumé! Je propose alors de terminer la cuisson directement sur le BBQ à feu élevé de 1 à 2 minutes sur chaque côté.

Je vous présente donc 3 beurres aromatisés question de puncher le goût des traditionnels **épis de maïs** beurre-sel...





Fines herbes et ail

C'est à ce moment-ci que vous prenez toutes les fines herbes qui traînent dans votre frigo.

- 1/3 de tasse de beurre température pièce
- 2 cuillères à thé de fines herbes ciselées
- 1 gousse d'ail hachée

Citron et menthe

- 1/3 de tasse de beurre température pièce
- 2 feuilles de menthe
- 1/2 cuillère à thé de zeste de citron

Tomates séchés

- 1/3 de tasse de beurre température pièce
- 1/2 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 2 bonnes pincées de paprika fumé
- 1 cuillère à thé de tomates séchées hachées

Pour l'une ou l'autre des **recettes**, il suffit d'incorporer tous les ingrédients au **beurre**. Pas plus simple! Une fois que tout est mélangé, déposer la préparation dans un morceau de papier cellophane. Rouler pour former un petit tube. Serrer chaque bout (comme un bonbon) et remettre le beurre au réfrigérateur pour 1 heure ou 2. C'est prêt! S'il reste du beurre après votre épluchette de blé d'inde, utilisez-le pour rehausser un morceau de viande, un filet de poisson ou même pour faire sauter des légumes. Arrosé d'un de ces beurres vos épluchettes, et celles-ci ne seront plus jamais les mêmes!



CATHERINE LADOUCEUR

COLLABORATRICE

Catherine est collaboratrice pour la campagne régionale La Montérégie, le Garde-Manger du Québec. Comme elle aime embarquer dans toute sorte de projets, c'est sans prétention qu'elle explorera les différents produits de la région!