Maïs grillé dans ses feuilles

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

INGRÉDIENTS

12 feuilles de basilic (ou autre herbe aromatique)
65 ml de beurre salé
2 gousses d'ail, émincées
3 ml de poivre noir fraîchement moulu
8 épis de maïs dans leurs feuilles (les feuilles doivent recouvrir complètement les épis)
Morceaux de bois ou morceaux de charbon de bois naturel

INSTRUCTIONS

Le beurre au basilic

Empiler les feuilles de basilic les unes sur les autres et les enrouler dans le sens de la longueur pour former un petit tube compact. Couper finement le tube en travers et déployer les lanières pour obtenir ce qu'on appelle une chiffonnade.

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail, le basilic, le poivre et cuire 2 ou 3 min jusqu'à ce que le mélange dégage ses parfums et que l'ail soit cuit. Ne pas laisser brûler l'ail. Garder le beurre au basilic au chaud jusqu'au moment de servir.

Allumer les charbons de bois ou les morceaux de bois dans une cheminée d'allumage. Lorsque les charbons rougeoient, les verser dans le foyer du grill et les étaler en une couche uniforme. Laisser brûler les charbons jusqu'à ce qu'ils soient recouverts de cendre, 5 à 10 min.

Disposer les épis de maïs sur les braises et cuire jusqu'à ce que les feuilles soient noires et calcinées de tous les côtés, 2 ou 3 min par côté et de 8 à 12 minutes en tout, en les retournant avec une pince pour qu'ils cuisent uniformément. Déposer les épis sur un plat à l'épreuve de la chaleur.

Retirer les feuilles brûlées et les filandres de chaque épi?; pour ce faire, porter des gants isolants propres. Badigeonner chaque épi avec du beurre assaisonné au basilic et servir immédiatement.

Pour la cuisson avec un barbecue au gaz

Si on a un barbecue au gaz, on peut essayer de faire griller le maïs dans ses feuilles. Mettre le maïs sur feu élevé pour faire en sorte que les feuilles noircissent. Si le grill n'atteint pas une chaleur assez élevée, retirer les feuilles et griller les épis directement au-dessus du feu jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, en les badigeonnant de beurre au basilic.

Recettes du maître du Grill

Cette recette a été conçue et réalisée par **Steven Raichlen**

(0 vote)

Évaluer

Préparation : 20 min

Macération :

Cuisson : 15 min