

Maïs à la mexicaine et fromage piquant

durée totale **45 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le maïs:

10 épis de maïs
300 ml Glaçage Teriyaki
Kikkoman

Pour la sauce:

500 g de mayonnaise
300 g de cheddar mature, râpé
finement
100 g coriandre fraîche,
finement hachée
150 g d'oignons de printemps
ou de ciboulette,
finement ciselés
1 piment émincé
2 càs de zestes de citron
1 càc de paprika fumé
1 càc de paprika doux
1 càc de cumin moulu
1 càc de coriandre moulue
1 càc de sel
1 càc de sucre

PRÉPARATION

Étape 1

Maïs : badigeonner vos épis de maïs avec la marinade Teriyaki Kikkoman. Les envelopper dans du papier d'aluminium avant de les passer au four ou au barbecue pendant 20 à 30 minutes, en veillant bien les tourner de temps en temps.

Sauce : mélanger le zeste de citron avec le paprika doux, le cumin, la coriandre, le sel et le poivre. Retirer les épis de maïs de leurs feuilles d'aluminium puis les badigeonner avec la mayonnaise. Terminer par saupoudrer le fromage, les herbes et les épices par-dessus.

Pour servir : si vous aimez le piment, parsemez-en un peu avant de servir.