

metro



Maïs barbecue avec beurres aromatisés

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

80

CUP

0:10

PRÉPARATION

0:15

CUISSON

0:25

TEMPS TOTAL

Ingrédients

Beurre au chili

80 ml
(1/3 de
tasse) Beurre salé

1 Gousse d'ail, hachée finement

5 ml
(1 c. à thé) Poudre de chili

5 ml
(1 c. à thé) Jus de citron

Beurre au romarin et à l'orange

80 ml
(1/3 de
tasse) Beurre salé

Préparation

Beurre au chili

Battre en crème 80 ml (1/3 tasse) de beurre salé Selection ramolli avec 1 gousse d'ail hachée finement et 5 ml (1 c. à thé) chacun de poudre de chili Selection et de jus de citron.

Beurre au romarin et à l'orange

Battre en crème 80 ml (1/3 tasse) de beurre salé Selection ramolli avec 10 ml (2 c. à thé) de romarin frais haché finement et 5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange râpé finement.

Maïs

Vaporiser les épis de maïs épluchés d'huile d'olive Irresistibles en vaporisateur. Cuire sur le gril à feu moyen pendant 15 minutes en tournant souvent, jusqu'à ce que le tout brunisse et que les grains soient tendres. Servir le maïs avec les beurres aromatisés.

Source : Metro

Accords bières et mets

Équilibrée et désaltérante

10 ml Romarin frais, haché finement
(2 c. à thé)

5 ml Zeste d'orange râpé finement
(1 c. à thé)

Épis de maïs

Huile d'olive en vaporisateur



Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
