Tex-Mex

Mexique

F00903

Elotes de maïs

Tronçons de maïs bouillis nappés de crème fraiche épices mexicaines, fromage type feta et coriandre;

Entrée

Bain Marie

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les épis de maïs.
Emiétter délicatement la féta.
Dans une casserole remplie d'eau, ajouter les épis et faire bouillir environ 20/30 minutes.
Puis piquer au centre une brochette en bois.
Chauffer la créme pour légérement l'épaissir en ajoutant les épices

Mise en oeuvre

Dresser les épis de maïs sur une assiette.
Napper avec la créme chaude.
Ajouter la féta et coriandre.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EPIS DE MAÏS EN TRONÇON (3,5 CM) ❄	5938	3 pces
TACO MIX'	6292	0.01 pces
Coriandre fraîche		3 g
Féta		30 g
Crême liquide		90 g

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr