

Elotes de maïs

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



Entrée

Bain Marie



Photos SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les épis de maïs.

Emietter 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 crème pour légèrement l'épaissir en ajoutant les épices

Mise en oeuvre

Dresser les épis de maïs sur une assiette.

Napper avec la crème 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
Crème liquide		90 g