

Maïs en épis

Préparation : 5 mn, cuisson : 40 à 45 mn.

Pour 6 personnes.

6 épis de maïs bien frais (encore un peu laiteux), beurre demi-sel, crème fraîche, sel, 6 carrés d'aluminium.

Débarrasser les épis de leur barbe, remettre leur enveloppe en place. Attacher le bout avec un fil, les tremper 10 mn dans l'eau froide.

Egoutter les épis, les envelopper chacun dans un carré d'aluminium enduit de beurre fondu. Mettre cuire à four doux (th 4) sur la grille de la lèche-frite pendant 40 mn.

Servir avec beurre, sel et crème fraîche.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.