

# Maïs grillé et beurre composé au chipotle et à la coriandre

## INGRÉDIENTS

- 12 épis de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) de fleur de sel

### Beurre composé

- 500 g (1 lb) de beurre demi-sel à la température ambiante
- 1/2 oignon rouge finement ciselé
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais et ciboulette fraîche, hachés
- Le jus et le zeste de 1 lime
- Poivre du moulin, au goût
- 1 piment chipotle réhydraté ou en conserve, haché

## ÉTAPES

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients du beurre composé.

Tapissez une petite terrine de papier sulfurisé et déposez-y le beurre composé (ce qui lui redonnera sa forme rectangulaire). Réfrigérez-le 2 heures au frigo, puis démoulez-le dans une assiette.

Préchauffez le barbecue à température élevée, puis faites griller les épis de maïs environ 10 minutes, en les retournant régulièrement.

Au moment du service, saupoudrez le beurre de fleur de sel.

Roulez les maïs dans le beurre et dégustez.

