

## MAÏS GARNIS SUR LE BARBECUE

selon Bob le Chef

### INGRÉDIENTS

- 4 épis de maïs coupés en deux dans le sens de la largeur
- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de harissa (dans la section des sauces piquantes)
- Le jus d'une demi-lime
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée grossièrement
- 80 ml (1/3 de tasse) de fromage feta émietté

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la pâte de harissa et le jus de lime
2. Enrouler chaque épi de maïs dans ce mélange
3. Sur un grill chaud, cuire les quatre côtés environ 2 minutes chacun ou jusqu'à ce qu'on obtienne de belles lignes de cuisson
4. Garnir avec le fromage feta et la coriandre
5. Servir seuls ou en accompagnement d'une pièce de viande



TEMPS DE PRÉPARATION: 10 minutes



TEMPS DE CUISSON: 6 à 8 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:  
Petit Marché des Halles  
Fromagerie Cavallaro



### Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.



7500, boul. les Galeries d'Anjou  
HALLEDANJOU.COM