

Épis de maïs frais cuits à l'eau

Recette

6 épis de maïs frais

5 litres d'eau

2 C à soupe de sucre

2 C à soupe de vinaigre blanc

Préparation

Fais bouillir l'eau avec le sucre et le vinaigre. Quand l'eau bout bien, mets-y les épis de maïs, et pose une casserole sur le dessus, pour qu'ils restent bien sous l'eau.

Attends que l'ébullition reprenne. C'est un peu long, ça peut prendre quelques minutes. Mais sois patient et tu seras récompensé. Quand l'eau bout bien fort, laisse cuire 2 minutes. Couvre et éteins le feu. Laisse reposer au moins 10 minutes (au maximum 1 heure).

Badigeonne de beurre et saupoudre de sel.

