



Déclinaisons d'Elotes ou maïs tout garni !

[RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 épis de maïs
- Quartier de lime, en accompagnement

Elote, mayonnaise, lime, coriandre et fromage cotija

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche, hachée + quantité pour garnir
- Le jus de 1 lime
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili
- 125 ml (1/2 tasse) de fromage cotija, émietté (ou de fromage feta)

Elote, mayonnaise, au jalapeno, bacon et oignons verts

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 1 petit piment jalapeno, épépiné et haché (moins ou plus selon votre tolérance au sauce épicé)
- Le jus de 1 lime
- 8 tranches de bacon, cuites et hachées grossièrement
- 4 oignons verts, émincés finement

Préparation

1. Cuire les épis de maïs selon la méthode désirée : à la vapeur (6-8 minutes), dans l'eau bouillante

(6-8 minutes), sur le gril du barbecue (6 à 8 minutes, en retournant fréquemment).

2. Mélanger les ingrédients de la garniture choisie.
3. Étendre la garniture sur les épis.
4. Déguster.