

# [Québec] Maïs doux sur l'épi



“ Vincent, agriculteur de l'[AMAP de Schlutfeld et du Kurgarten sur Strasbourg](#) m'a chargé d'une petite mission... goûter le maïs doux avant de le distribuer dans les paniers. Je l'ai cuisiné très simplement, comme on le fait chez moi! Il est délicieux! Au Québec, on dévore le maïs – nommé blé d'inde – directement sur l'épi après l'avoir épluché et fait cuire dans de l'eau bouillante additionnée de sel. Dévoré de cette manière on l'appelle 'corn on the cob'. On le mange souvent en groupe au cours d'un moment convivial où l'on se retrouve à éplucher des kilos de blé d'inde. Cet événement se nomme 'épluchette de blé d'inde'. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 2 à 4 épis de [maïs](#) doux
- Sel et poivre
- Beurre demi-sel

## Les Étapes :

Épluchez les épis de maïs.

Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau additionnée de sel. Déposez le maïs dans l'eau bouillonnante et comptez entre 15 et 20 minutes de cuisson après avoir réduit le feu et posé un couvercle sur la casserole.

Une fois égouttés et légèrement refroidis, dégustez-les maïs à même l'épi après avoir ajouté un peu de beurre demi-sel et les avoir assaisonnés.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Je vous propose aussi de les manger en 'grappes' ou 'bandelettes' : Posez l'épi épluché debout côté pointu vers le haut. A l'aide d'un couteau coupant, coupez des bandelettes de maïs. Déposez dans un bol. Assaisonnez et faites-y fondre un morceau de beurre demi-sel.

→ Dégustez-le en soupe : [Chaudrée de maïs](#).