

Ingrédients : 1 épi de maïs par personne
Beurre
Sel et poivre

- Préchauffer votre four à 210° (Thermostat 7).
- Retirer les feuilles du maïs.
- Envelopper chaque épi dans du papier sulfurisé en laissant passer l'air aux extrémités.
- Enfourner ensuite les épis pendant 20 à 25mns.
- Badigeonner de beurre, saler, poivrer et déguster avec les doigts.

Bon appétit.