



Le repas mexicain est considéré comme une fête sans fin et le maïs est au cœur de cette cuisine. Voici trois recettes de beurre pour revisiter la version originale.

BEURRE AU VIN

Ingrédients

2 échalotes
200 ml de vin rouge
250 g de beurre ramolli en pommade
1 c. à soupe de persil haché
Poivre et sel au goût
Un filet de jus de citron

Préparation

Étape 1 Émincez les échalotes.
Étape 2 Faire réduire dans une casserole les échalotes et le vin rouge. Laissez réduire de moitié puis laissez refroidir.
Étape 3 Incorporez le beurre ramolli au vin réduit. Ajoutez ensuite le persil haché, le jus de citron, salez et poivrez.
Étape 4 Placez le beurre au réfrigérateur.

BEURRE AU WHISKY

Ingrédients

1 échalote, émincée
1 c. à soupe de whisky ou de bourbon
8 c. à soupe (1 bâton) de beurre non salé, ramolli
1 c. à soupe de persil émincé
½ c. à thé de sauce Worcestershire
½ c. à thé de moutarde de Dijon
¼ c. à thé de sel de mer
poivre noir au goût

Préparation

Étape 1 Mélangez l'échalote et le whisky et laissez reposer environ 15 minutes.
Étape 2 Après 15 minutes mélangez avec le reste des ingrédients.
Étape 3 Sur un carré de papier ciré de 12 pouces sur 8 pouces, déposez le beurre pour former une bûche. Rouler le beurre dans du papier ciré et lissez pour former une bûche ronde.
Étape 4 Réfrigérer au moins trois heures, jusqu'à ce que la bûche soit dure et facile à trancher en morceaux ronds en forme de pièce de monnaie.

Mais à la mexicaine



BEURRE AU CHIPOTLE

Ingrédients

- 1 poivron chipotle, en conserve
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche
- 1 trait d'ail en poudre
- 1 c. à soupe de jus de lime
- 2 c. à soupe de sauce qui accompagne les poivrons
- ½ tasse de beurre

Préparation

- Étape 1** Hachez finement le poivron chipotle et la coriandre.
- Étape 2** Mélangez tous les ingrédients.
- Étape 3** Sur un carré de papier ciré de 12 pouces sur 8 pouces, déposez le beurre pour former une bûche. Rouler le beurre dans du papier ciré et lissez pour former une bûche ronde.
- Étape 4** Réfrigérer au moins trois heures, jusqu'à ce que la bûche soit dure et facile à trancher en morceaux ronds en forme de pièce de monnaie.

Cuisson du maïs

- Étape 1** Laissez tremper les épis 10 min dans l'eau froide.
- Étape 2** Cuire sur un gril à température moyenne-élevée jusqu'à ce que les feuilles soient carbonisées, soit environ 10 min.
- Étape 3** Épluchez les épis et cuire encore environ 10 min.

N.B. Ne pas enlever les feuilles et retournez les épis souvent durant la cuisson.

Approuvée et testée par la Coordonnatrice marketing!

Vous avez aimé la recette ?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Facebook.