

Recette de poisson en papillote de maïs au Barbecue, salade de maïs grillé, beurre au basilic et Jalapeno



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

15 min

TEMPS TOTAL

45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal, poisson

CUISINE

Américaine



PORTIONS

2

INGRÉDIENTS

- 1 Grondin de 700-800gr
- 200 gr beurre
- huile d'olive
- 1/4 cup basilic frais
- 1 piment Jalapeno
- 1 citron
- 2 épis de maïs frais
- sel et poivre
- 2 poivrons grillés à l'huile

INSTRUCTIONS

1. La première étape est d'abaisser les feuilles des épis de maïs en faisant attention de ne pas les arracher. Retirez aussi tous les filaments et coupez le maïs à sa base en faisant attention de ne pas couper les feuilles.
2. Trempez les enveloppes des épis de maïs dans un bol d'eau froide pendant au moins 30 minutes. Trempez aussi 1 mètre de ficelle dans l'eau froide. Faites bouillir les épis dans une casserole pendant au moins 20 minutes (30 c'est mieux en général).
3. Pendant que les épis cuisent et que les enveloppes trempent, préparez le beurre. Dans un bol, mélangez 150gr de beurre pomade avec 1/4 de cup de basilic frais haché, un piment Jalapeno haché et le zeste d'un citron. Salez et poivrez au goût.
4. Allumez votre barbecue pour une cuisson directe. Sortez les enveloppes des épis de l'eau froide et essorez-les.
5. Levez les filets du poisson, huilez, salez et poivrez. Placez 1 filet à l'intérieur d'une enveloppe de maïs. Etalez une cuillère à soupe de beurre au basilic sur le poisson et fermez la papillote. Ligotez l'enveloppe à l'avant avec une ficelle. Placez les épis de maïs cuits et les papillotes de maïs sur la grille du barbecue. La cuisson des papillotes dure environ 15 minutes. Effectuez des rotations toutes les 5 minutes. Faites attention de ne pas brûler les papillotes ni les épis de maïs.
6. Ecartez les aliments de la zone chaude du BBQ, sortez les épis de maïs grillés et égrainez-les au couteau. Coupez les poivrons grillés en petits dés. Mélangez les poivrons avec les maïs égrainés, le jus du citron que vous aviez zesté plus tôt et 1 grosse cuillère à soupe de beurre au basilic.

7. Il ne vous reste plus qu'à dresser vos assiettes. Regardez bien la vidéo pour bien comprendre les astuces de la mise à nu et de la découpe des épis de maïs ainsi que l'ouverture de la papillote pour le dressage.



MOTS CLÉS

grondin, pain de maïs, papillote, poisson