



Trempeur de maïs de rue mexicain (Elote)

New

Trempeur de maïs de rue mexicain (style elote), crémeuse et épicée.

INGRÉDIENTS

Recette simple de croustilles gaufrees avec pelure Lamb Weston® Private Reserve™ (H3031)

2 c. à soupe de poudre de chili

2 c. à thé de paprika fumé

½ c. à thé de poivre de Cayenne

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 oignon jaune, haché

2 tasses de maïs

2 gousses d'ail, hachées

Sel casher et poivre noir

6 oz de fromage à la crème

tasse de crème sure

4 c. à soupe de beurre salé

2 c. à thé de crème mexicaine (crema)

2 c. à soupe de jus de lime frais

2 c. à soupe de fromage cotija émietté

1 épi de maïs grillé, grains retirés

¼ tasse de coriandre fraîche, hachée

CONSIGNES

1. Mélanger les épices. Dans un bol, mélanger la poudre de chili, le paprika, le poivre de Cayenne et une pincée de sel.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 5 minutes. Ajouter le maïs, l'ail et 1 c. à thé du mélange d'épices. Saler et poivrer. Cuire jusqu'à ce que le maïs soit tendre.
3. Réduire le feu à doux. Incorporer le fromage à la crème et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la préparation soit crémeuse. Incorporer la crème sure. Cuire jusqu'à ce que la préparation soit bien chaude.
4. Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Incorporer 3 c. à thé du mélange d'épices. Cuire encore 1 minute, puis retirer du feu.
5. Transférer la trempette dans un bol à l'aide d'une cuillère. Garnir de crème mexicaine et de beurre épicé, en les versant sur le maïs. Parsemer de fromage cotija et de coriandre fraîche.
6. Servir avec les croustilles gaufrees.

Rendement

8 portions