



ELOTE REVISITÉ FAÇON STREET-FOOD GOURMET

PERSONNES : 4 **TEMPS DE PRÉPARATION :** 10MIN **TEMPS DE CUISSON :** 5 MINUTES

INGREDIENTS

- 4 épis de maïs doux andin
- 2 cas de Mélange Tajín
- 50 g de Chicharrones de harina
- 1 cas de mayonnaise
- 1 cas de fromage râpé (optionnel)

INSTRUCTIONS

1. Faites cuire les épis de maïs à la vapeur ou sur le gril pendant 5 minutes.
2. Mélangez la mayonnaise avec une cuillère de Tajín pour créer une sauce épicée.
3. Enrobez les épis de maïs avec la sauce, puis parsemez-les de Chicharrones de harina et de fromage râpé.
4. Servez immédiatement avec des quartiers de citron vert.

NOTES

Ce plat est un snack populaire dans les rues du Mexique, idéal pour des événements ou des ventes à emporter.