



Tremlette chaude au maïs et fromage

RECETTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 c. table de beurre
- 3 tasses de grains de maïs frais, cru (approximativement 4 épis)
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 2 oignons verts, ciselés
- 1/2 paquet (approx 125 grammes) de fromage à la crème
- 1/2 tasse de crème sûre
- 1 tasse de cheddar fort, râpé
- 1/4 tasse de parmesan, râpé
- Le jus d'une demie lime
- Sel et poivre au goût
- Coriandre fraîche
- Rondelles de jalapeño

Préparation

1. Faire fondre le beurre à feu moyen-vif dans un poêlon allant au four.
2. Ajouter les grains de maïs et cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et légèrement grillés.
3. Ajouter l'ail et cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter la moitié des oignons verts, le fromage à la crème, la moitié du cheddar, le parmesan et le jus de lime. Saler et poivrer au goût.
5. Brasser jusqu'à ce que les fromages soient fondus et que le mélange soit bien homogène.
6. Ajouter le reste du cheddar sur le dessus et faire gratiner sous le gril (BROIL) jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.
7. Garnir de coriandre ciselée et du reste des oignons verts. Ajouter des rondelles de jalapeño, si désiré.
8. Servir avec des croustilles de maïs.