



## ÉPIS DE MAÏS GRILLÉS À LA CAMBODGIENNE (POAT-DOT)

- 4 épis de maïs
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à table de sauce poisson
- 2 c. à table d'eau
- 1 ½ c. à table de sucre
- 1 c. à thé de poivre de Kampot moulu

1. Retirer les feuilles et la barbe des épis.
2. Dans un bol, mélanger la sauce poisson, l'eau, le sucre, le sel et le poivre de Kampot.
3. Dans une casserole, chauffer 2 c. à table d'huile d'olive à haute température mais sans atteindre le point de fumée. Y verser délicatement le mélange de sauce poisson (attention aux éclaboussures).
4. Ajouter les oignons verts et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe (environ une minute).
5. Retirer du feu et laisser refroidir.
6. Préchauffer le BBQ à intensité moyenne (sur la cuisinière, vous pouvez aussi utiliser une poêle en fonte non huilée).
7. Badigeonner légèrement les épis de maïs d'huile d'olive. Faire griller en tournant les épis de temps à autres, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien colorés.
8. Badigeonner les épis de maïs avec la sauce et servir.