

L'ÉPI DU CAMPEUR

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 min
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 feu de camp (ou 1 four)
- 1 casserole
- 8 bâtonnets

Ingrédients :

- 4 épis de maïs
- Un peu d'huile
- Sel et poivre



Camper, votre activité par excellence ! Ah, ne faire plus qu'un avec la nature ! Profitez de ce séjour en plein air pour réaliser une recette simple et pratique !

1. Pochez tout d'abord vos épis de maïs débarrassés de leurs feuilles. Non, non, ne les cognez pas ! Disposez-les dans une casserole d'eau chaude.
2. Une fois pochés, sortez-les de la casserole et faites-les griller au feu de bois pendant 25 à 30 min ou au four si vous ne campez pas. Pendant ce temps, pensez à faire sécher vos chaussettes trempées.
3. Enfoncez un bâtonnet de chaque côté du maïs pour une prise en main optimale. Attention, j'ai bien dit dans le maïs pas ailleurs...
4. C'est bon, c'est prêt ! Pensez au chamallows pour le dessert et sortez votre guitare pour une petite ritournelle !