



Pour 4 personnes:

- 3 épis de maïs surgelés picard
- 3 cs de persil picard
- 3 cs de ciboulette picard
- 3 cs de basilic picard
- 1 échalote
- 1 cs de crème fraîche
- 60g de beurre salé
- 150g de lardons fumés
- 1 micro pointe de sel
- Poivre du moulin

Commencer par enrouler chaque épis de maïs dans du film plastique spécial micro ondes

Les faire cuire 10mn au micro ondes puissance maxi en les retournant à mi cuisson
Enlever le film plastique et couvrir (pour que ça reste au chaud)

Dans un bol mettre les herbes, les lardons, la crème fraîche et le poivre et mettre au micro ondes 2mn

Mélanger et mettre le beurre en petits morceaux (30' au micro ondes)

Couvrir le maïs de cette sauce...

Servez bien chaud...