



Grilled Mexican Street Corn

Prep time: 15 min
Total time: 35 min
Makes 4 servings, 1 corn cob each

This trendy side dish is so delicious, but so easy to put together and is the ultimate way to serve seasonal summer corn. Perfect for a barbecue or a weeknight side, this versatile side dish will impress everyone.

What do I need?

- 4 ears corn on the cob, husked
- ¼ **cup** *Miracle Whip* Original Spread
- ¼ **cup** chopped fresh cilantro, divided
- 1 **tbsp** lime juice
- ¼ **tsp** lime zest
- 2 **tbsp** *Kraft Zesty Italian Dressing*
- ½ **tsp** ancho chili powder

How do I make it?

1. Heat barbecue to medium heat.
2. Place corn in large pot or bowl of cold water; soak for 10 min. Meanwhile, mix *Miracle Whip*, 2 tbsp of the cilantro, lime juice and zest until blended.
3. Drain corn. Grill 20 min, turning occasionally, until corn is tender, brushing with dressing in last 2 min. of cooking.
4. Transfer corn to platter. Drizzle with *Miracle Whip* mixture; sprinkle with chili powder and remaining cilantro.

Tip: For a pretty presentation, peel back husks from each ear of corn, leaving them attached at base. Remove and discard silk; gather husks together at base and tie with string to secure.

Tip: Serving a crowd? This recipe is very easily doubled or even tripled for a big event.





Maïs à la mexicaine grillée

Durée de préparation : 15 min

Durée totale : 35 min

Donne 4 portions, 1 épi de maïs chacune

Ce plat d'accompagnement à la mode est si délicieux, mais aussi si facile à préparer et c'est la meilleure façon de servir le maïs d'été. Parfait pour un barbecue ou un plat d'accompagnement pendant la semaine, ce plat polyvalent impressionnera tout le monde.

Ingrédients nécessaires :

- 4 épis de maïs, épluchés
- ¼ **tasse** de la tartinade *Miracle Whip* originale
- ¼ **tasse** de coriandre fraîche hachée, divisée
- 1 **c.** à soupe de jus de lime
- ¼ **c.** à thé de zeste de lime
- 2 **c.** à soupe de vinaigrette Italienne piquante *Kraft*
- ½ **c.** à thé de poudre chili ancho

Comment le préparer?

1. Chauffer le barbecue à feu moyen.
2. Placer le maïs dans une grande casserole ou un bol d'eau froide; faire tremper pendant 10 minutes. Entre-temps, mélanger la *Miracle Whip*, 2 c. à soupe de coriandre, le jus de lime et le zeste jusqu'à l'homogénéité.
3. Égoutter le maïs. Griller pendant 20 minutes en tournant de temps en temps, jusqu'à ce que le maïs soit tendre, en le badigeonnant de vinaigrette pendant les 2 dernières minutes de cuisson.
4. Transférer le maïs dans une assiette. Arroser du mélange *Miracle Whip*; saupoudrer de poudre de chili et du reste de coriandre.

Conseil : Pour une jolie présentation, éplucher les feuilles de chaque épi de maïs en les laissant attachées à la base. Retirer et jeter la soie; rassembler les épis à la base et les attacher avec une ficelle pour les fixer.

Conseil : Servez-vous une foule? Cette recette est très facilement doublée ou même triplée pour un grand événement.

