

Épis de maïs rôtis et tamales de pommes de terre au Comté

Ingrédients pour 4 personnes

4 épis de maïs avec leurs feuilles (16 au total) - 300 g de pommes de terre à chair fondante (agata, monalisa, nicola, samba) - 140 g de Comté râpé - 2 oignon (ou 4 ciboules) - 1 cuillère à café rase de piment de Cayenne en poudre - 1 bonne pincée de sel - 8 tomates anciennes - 8 gousses d'ail - une cuillère à soupe de marjolaine - huile de tournesol et eau

Temps de préparation : 45 minutes

Coût : raisonnable

Niveau : moyen

1. Préchauffez le four à 200° C. Effeuiliez les épis de maïs. Jetez les premières feuilles et conservez les jeunes feuilles tendres (4 par épis). Retirez la soie (filaments). Passez les épis et les feuilles sous l'eau froide.
2. Épluchez les pommes de terre, râpez-les avec une grosse grille. Rincez-les abondamment, égouttez-les puis séchez-les sur un torchon.
3. Hachez l'oignon. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, l'oignon, le Comté, le piment et le sel.
4. Présentez 4 feuilles de maïs en étoile en les superposant au centre. Disposez au milieu un quart du mélange pommes de terre/Comté. Repliez les feuilles les unes sur les autres de façon à former une papillote. Ficelez-la. Procédez de la même façon avec les 12 feuilles restantes.
5. Dans un grand plat, disposez les épis de maïs, les tomates coupées en deux, les tamales, les gousses d'ail non épluchées. Saupoudrez de marjolaine. Arrosez les épis et les tamales d'un filet d'huile de tournesol. Ajoutez un peu d'eau au fond du plat.
6. Enfournez pendant 45 minutes en retournant les épis de temps en temps.

A savoir : ne salez qu'au dernier moment car le sel a tendance à durcir les grains de maïs.