

## L'Epis d'Adour



DIFFICULTE : \*  
PREPARATION : 45mn  
CONSEIL : 1 épis par personne (ou selon votre goût)

Faites cuire à la vapeur vos épis de maïs doux entier. Après cuisson, coupez les en rondelles de 2cm d'épaisseur environ (1 épis= environ 6 rondelles). Laissez refroidir, puis placez les au frais.  
Vous pouvez préparer votre caramel en parallèle.

Pour la préparation du caramel : une grande casserole (en acier inoxydable), une spatule en bois.

### Caramel rouge

de Jean-Paul DALIX (DELPEYRAT) :

DIFFICULTE : \*  
PREPARATION : 45mn  
QUANTITE : 500g

#### Ingrédients :

- sucre 500g
- eau 100g
- jus de citron 1 cuillère à soupe
- colorant alimentaire rouge pour la pâtisserie

#### Préparation :

Mettre à cuire le caramel (sucre, eau, citron) dans une casserole  
Dès la coloration du caramel, le retirer du feu et y ajouter le colorant  
A servir légèrement tiède afin de pouvoir plonger les épis dans le caramel.

### Caramel au beurre salé et au piment d'Espelette

de Jean-Paul DALIX (DELPEYRAT) :

DIFFICULTE : \* | PREPARATION : 45mn  
QUANTITE : 1,250kg

#### Ingrédients :

- sucre 500g
- eau 100g
- jus de citron 1 cuillère à soupe
- crème liquide entière 500g
- beurre salé 250g
- Piment d'Espelette en poudre

#### Préparation :

Mettre à cuire le caramel (sucre, eau, citron) dans une casserole  
Pendant ce temps, couper le beurre en carré  
Dès la coloration du caramel, le retirer du feu et y ajouter la crème au fouet pour stopper la cuisson  
Bien mélanger et incorporer le beurre froid progressivement à la spatule en bois  
Ajouter le piment d'Espelette selon votre goût.  
A servir tiède ou froid.  
Se conserve au frais 1 mois maximum.