

This is a translation of a blog post for the Kraft sponsored cooking show "what's cooking", see the text which I translated into English and was posted online next to the text in French.

Un épi bien cuit

La saison du maïs reviendra en force sous peu! La tradition veut que nous le mangions bouilli dans nos épluchettes, mais saviez-vous qu'il y existe d'autres façons de l'apprêter? Voici quelques idées et astuces...

Pelé, sur le BBQ

Plusieurs options s'offrent à vous si vous désirez cuire votre maïs sur le BBQ. Une fois épluché, vous pouvez le placé directement sur la grille que vous aurez huilée auparavant. Vous le ferez ensuite cuire à feu moyen de 7 à 10 minutes. Avec cette méthode, votre maïs aura un goût plus prononcé et les grains seront plus secs, car les sucres contenus à l'intérieur se caraméliseront.

Enrobé de papier aluminium, sur le BBQ

Une fois pelé, on peut aussi l'envelopper dans un papier aluminium et le placer, encore une fois sur un feu moyen de 7 à 10 minutes. Il s'agit de la manière la plus simple de faire cuire son maïs sur le BBQ sans qu'il ne perde son goût original. Il sera aussi juteux que lorsqu'il est bouilli car, enveloppé, il ne perdra rien de sa constitution.

Au micro-ondes

Si vous manquez vraiment de temps, sachez qu'il est aussi possible de faire cuire votre maïs dans le micro-ondes. Pour se faire, vous devez soit enrobé l'épi pelé d'une pellicule plastique ou laisser la première couche de feuille à l'épi en l'épluchant. Vous devrez le faire cuire environ 2 minutes tout dépendant de la grosseur de l'épi et de la puissance du micro-ondes.




Dans l'eau bouillante

C'est un classique, chaque année on se repose la question à savoir combien de temps laisser bouillir notre maïs, voici un petit rafraîchissement de mémoire. Lorsque votre eau bouille, plongez les épis à l'intérieur et laissez-les cuire entre 7 et 10 minutes, dépendant du nombre et de la grosseur des maïs. Il est important de ne pas trop les cuire pour ne pas qu'ils deviennent pâteux.

Conserver les pelures ou pas?


C'est un autre classique, les épluchettes donnent souvent lieu au débat sur la conservation ou non des pelures pour la cuisson des épis. En les conservant, on permettra au maïs de garder plus de saveur, mais ce n'est pas obligatoire. On peut aussi les peler et ajouter quelques-unes des pelures à l'eau de cuisson. De cette manière, avec l'eau aromatisée à saveur de maïs, l'épi ne perdra pas de saveur en cuisant et il en gagnera même quelque peu.

Bonne épluchette!




at 2:00 p.m. & 7:00 p.m. on CityTV
Sunday at 6:30 p.m.

Shows	Blog	Recipes
-------	------	---------



A cob well done

Posted by What's Cooking team, July 21st, 2011

Share 

Corn on the cob season is just around the corner! Tradition dictates that we eat it boiled, like at a corn roast, but did you realize there are other ways to prepare it? Here are some ideas and tips....

Peeled, on the BBQ

There are a few options available to you if you want to cook your corn on the BBQ. Once husked, you can place it directly on a grill that has already been brushed with oil. Then you cook it over a medium flame for 7 to 10 minutes. With this method your corn will have a stronger flavour, and the kernels will be drier, because the sugar in them will be caramelized.

Wrapped in aluminum foil, on the BBQ

Once husked you can also wrap your cob in aluminum foil and place it, over a medium flame for 7 to 10 minutes. This is the simplest method for cooking your corn on the BBQ without losing its original flavour. It will be just as juicy as when it is boiled, since the wrapping keeps everything on the inside.

In the microwave

If you are really short on time, you can also cook corn on the cob in the microwave. Here's how: you can either wrap the husked corn in waxed or parchment paper or leave on a layer of husk when shucking it. Then cook it for about 2 minutes depending on the size of the ear of corn and the power of your microwave.

In boiling water

It's the classic method; yet each year we ask ourselves how long should the corn be boiled for? Here's to refreshing your memory: once your water is boiling, submerge your corn and let it cook for 7 to 10 minutes, depending on the number and size of the corncobs. It's really important not to overcook them, or they might become pasty in texture.

To keep the husk or not to keep the husk?

Another perennial question ; corn roasts always give rise to the debate over whether or not to leave on the husk when cooking corn. One argument is that preserving the husk allows the corn to retain much of its flavour, but in fact, it isn't necessary. You can also husk the corn and simply add one or two peels to the cooking pot. By boiling your cobs in corn flavoured water they won't lose any of their tastiness, in fact they will even absorb a little extra.

Happy corn roasting!

Research Team

