

## Maïs à la mexicaine



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Le maïs à la mexicaine est un plat qui accompagne parfaitement le poulet à la mexicaine, recette que vous pouvez voir ou revoir dans mon carnet de recettes.*

### Ingrédients

- 300 g de maïs
- 1 poivron
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 citron
- 2 cs de cs d'huile d'olive
- 1 cc de paprika
- 1 cc de curcuma

### Préparation

- 1 Égouttez le maïs. Lavez, coupez, épépinez le poivron et coupez-le en petits dés. Lavez et coupez les tomates en petits dés. Pelez, lavez et hachez finement l'oignon.
- 2 Préparez votre sauce en mélangeant l'huile d'olive, le jus du citron, le paprika et le curcuma. Mettez les légumes dans la vinaigrette mexicaine et mélangez bien.
- 3 Ce plat accompagne parfaitement le poulet à la mexicaine dont vous pouvez voir ou revoir la recette dans mon carnet de recettes. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

