SALADE DE MAÏS GRILLÉ

INGRÉDIENTS

- pièces épis de maïs (précuits)
- pièces Oignons, printemps ou oignons verts (y compris les dessus et bulbes), crus
- pièces tomates cerises
- pièce Poivron vert
- pincée Sel, table
- g Sauce chili THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1	Faire griller les épis de maïs de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Étape 2	Pendant ce temps, peler les oignons et les couper en rondelles.
Étape 3	Couper les tomates en quatre.
Étape 4	Couper le poivron en quatre puis en dés.
Étape 5	Mélanger ensuite les tomates et les poivrons avec les oignons dans un saladier et enlever le maïs grillé de l'épi à l'aide d'un couteau avant de l'ajouter. Saler et poivrer le tout et servir accompagné de THOMY hot chili sauce.