***Epis de maïs et feta grillés au four***

**Pour 2 personnes**

2 épis de maïs

30g beurre

1cuil à café d'épices cajun

1cuil à café d'herbe Provence

feta grillée

1 tranche de feta

4 feuilles de basilic

huile d'olive

des pignons de pin

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre, ajoutez-y le mélange d'épices et les herbes de Provence.

Préparez les épis de maïs, retirez les feuilles et la barbe des épis, lavez-les et séchez-les.

Badigeonnez les épis avec le mélange de beurre et d'épices à l'aide d'un pinceau, déposez-le sur une plaque de four et enfournez à 200°C pendant 20 à 30 minutes selon votre four en retournant les épis de temps en temps. Les épis de maïs sont cuits quand une lame de couteau les traverse facilement.

A la sortie du four badigeonnez le reste du beurre aux épices sur les épis, laissez tiédir avant de servir avec la feta grillée et une petite salade.

Pour la feta grillée: Déposez la tranche de feta dans un plat à gratin, arrosez-la d'huile d'olive, salez, poivrez.

Hachez les feuilles de basilic et répartissez-les sur la feta, ajoutez quelques pignons de pin et enfournez à 200°C pendant 10 minutes.