

Apéritifs et entrées

Velouté de maïs



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

253

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le velouté de maïs

1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
500 g **Grains de maïs**
2 **Oignon(s)**
200 g **Crème fraîche épaisse**
40 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
0.5 c. à café **Paprika**
0.5 c. à café **Curcuma**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Réalisation du velouté de maïs

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper grossièrement en cubes. Réserver.
- 2 Éplucher et émincer l'oignon. Réserver.
- 3 Éplucher et dégermer l'ail puis le ciseler. Réserver.
- 4 Faire chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter les oignons émincés, une pincée de curcuma, de paprika, faire blondir le tout.
- 5 Ajouter l'ail, les pommes de terre et le maïs égouttés. Faire revenir pendant quelques minutes tous les ingrédients.
- 6 Verser les 2/3 du bouillon, et garder l'autre tiers pour en ajouter au moment de mixer, selon la consistance obtenue. Poivrer et porter à ébullition.
- 7 A l'ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 20 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson du velouté, en plantant la pointe d'un couteau dans les pommes de terre.
- 9 Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 10 Ajouter la crème et mixer à nouveau. Assaisonner si nécessaire.