

VELOUTÉ DE MAÏS

Mai 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 boîte de maïs doux en grains (1/2)
- ★ 2 pommes de terre (180 g)
- ★ 1 oignon paille (80 g)
- ★ 40 g de beurre
- ★ 10 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 1 tablette de bouillon de légumes
- ★ 1 pincée de piment fort en poudre
- ★ 2 brins de persil plat
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Moulin à légumes, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,50 € (soit 0,63 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en gros dés. Égoutter le maïs. Peler et émincer l'oignon. Porter à ébullition 1 litre d'eau dans une casserole, couper le feu, ajouter la tablette de bouillon de légumes et bien mélanger.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter l'oignon émincé et faire suer 5 minutes en tournant sans cesse, mouiller avec le bouillon, ajouter le maïs et les dés de pommes de terre, poivrer, porter à frémissement et maintenir ainsi 25 minutes à couvert. Passer au moulin à légume au-dessus de la casserole ayant servi à préparer le bouillon, ajouter la crème, une pincée de piment et réchauffer à feu doux pendant 5 minutes sans ébullition en fouettant régulièrement. Rectifier l'assaisonnement. Servir parsemé de pluches de persil.