Ornella Hubel

*Soupes chaudes*

# Velouté de maïs et pop corn épicé

| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |
|---|---|---|---|---|
| 40 min | 20 min | 20 min | 0 | 396 |

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

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.

## Étape 2

### Cuisson du velouté

1. Faire chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter les oignons émincés, une pincée de curcuma, de paprika, faire blondir le tout.
2. Ajouter l'ail, les pommes de terre et le maïs égouttés. Faire revenir pendant quelques minutes tous les ingrédients.
3. 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.
4. A l'ébullition, baisser le feu et laisser mijoter environ 20 minutes.

## Étape 3

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le velouté**

- 1.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
- 500 g **Grains de maïs**
- 3 **Pomme(s) de terre**
- 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**

**Ingrédients pour le pop corn**

- 100 g **Grains de maïs**
- 40 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 0.5 c. à café **Curcuma**
- 0.5 c. à café **Piment d'Espelette**

### Préparation du pop-corn

1. Faire fondre du beurre dans une poêle.
2. Mettre les grains de maïs sec dans un bol, ajouter un peu d'huile, du curcuma et du piment d'Espelette. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère.
3. Quand le beurre a fondu, augmenter la température et verser les grains de maïs dans la poêle.
4. Dès que les premiers grains éclatent, couvrir la poêle pour éviter qu'ils ne sautent partout.
5. Quand le pop corn est prêt, éteindre le feu. Le saupoudrer de curcuma, de piment d'Espelette et de paprika pour le colorer légèrement. Ajouter du sel et bien mélanger. Réserver.

**Étape 4**

### Mixage de la soupe

1. Vérifier la cuisson du velouté, en plantant la pointe d'un couteau dans les pommes de terre.
2. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
3. Ajouter la crème et mixer à nouveau. Assaisonner si nécessaire.

**Étape 5**

### Dressage

1. Verser le velouté dans un bec verseur pour faciliter le dressage.
2. Puis verser le velouté dans des verrines et ajouter quelques pop-corn dessus. En décoration, parsemer le plat de quelques épices.

0.5 c. à café **Paprika**
1 **Sel**