



Riz Maïs crémeux



20 min 5 min 15 min 0 403
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le maïs à la crème

4 **Epis de maïs**
180 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Oignon(s)**
30 g **Beurre doux**
15 g **Farine**
15 g **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du maïs

- 1 Eplucher le maïs.
- 2 Egrainer délicatement les épis de maïs dans un saladier à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Décrocher les derniers grains de maïs à l'aide du plat de la lame. Jeter les épis.
- 4 Faire fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen.
- 5 Eplucher et ciseler les oignons.
- 6 Faire revenir l'oignon dans le beurre en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 7 Pendant la cuisson des oignons, ajouter le sel, le poivre, le sucre, la farine de maïs et la crème dans le saladier contenant le maïs. Mélanger le tout.
- 8 Ajouter la préparation au maïs dans la poêle, réduire le feu sous la poêle sur moyen-doux et laisser frémir pendant 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Une fois le maïs chaud et crémeux, servir

immédiatement.