Ornella Hubel

Apéritifs et entrées

Velouté de maïs

40 min	20 min	20 min	0	253
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**