

CRÈME DE MAÏS AUX LARDONS ET POP-CORN



INGRÉDIENTS

- 20 g de beurre doux
-
- 100 g d'oignons émincés
-
- 4 pincées de sel fin
-
- 4 tours de moulin à poivre
-
- 400 g de maïs en grains
-
- 1 L de bouillon de volaille
-
- 50 cl de crème liquide entière
-
- 120 g de lardons
-
- 40 g de pop-corn

PRÉPARATION

POUR LA SOUPE :

1. Égoutter le maïs.
2. Faire mousser le beurre et faire suer l'oignon. Saler, poivrer.
3. Ajouter le maïs, réserver quelques grains pour le dressage.
4. Ajouter le maïs, réserver quelques grains pour le dressage.
5. Faire frémir 15 minutes.
6. Mixer la soupe au blender jusqu'à obtention d'une texture lisse.

POUR LES LARDONS :

8. Faire dorer les lardons dans une poêle chaude sans matière grasse pendant quelques minutes. Les débarrasser sur du papier absorbant.

POUR LE DRESSAGE :

9. Verser la crème chaude dans un bol ou assiette creuse. Ajouter les lardons dorés, des grains de maïs et quelques grains de pop-corn.
10. Servir chaud.

ASTUCE DU CHEF



En mixant la soupe, ajouter le liquide de cuisson petit à petit. Vous contrôlerez ainsi son onctuosité.

