Velouté de Maïs pimenté

Vous n’y aviez jamais pensé ? Et pourtant, une boîte de maïs ne sert pas qu’à faire des salades pendant l’été mais on peut en faire des soupes, et ici en l’occurrence un velouté pimenté !

Pour 2 personnes : 1 boite de maïs de 300g – 1 oignon – 1 gousse d’ail – 2CS d’huile d’olive – 3cc de piment de cayenne – 75cl de bouillon de volaille maison – 2 tiges de persil plat.

Lavez vos légumes. Épluchez l’oignon. Coupez en grosses rondelles. Émincez l’ail.

Dans un faitout, faites chauffer l’huile d’olive. Faites revenir l’ail avec l’oignon ainsi que le piment de cayenne pendant 5 min.

Ajoutez le maïs rincé et laissez revenir encore 5min.

Couvrez avec le bouillon de volaille maison. Et laissez mijoter pendant 25/30min.

Pendant ce temps, faites une brunoise avec le piment. Émincez le persil équeuté.

Passez au blender. Répartissez votre velouté dans 2 assiettes creuses. Parsemez avec du poivron cru et le persil. Passez un tour de moulin à poivre blanc et un filet d’huile d’olive.

Servir chaud en entrée ou en plat principal.

Bon appétit !