

. Purée de maïs au chorizo .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s de Maïzena
- 1 c.à.s d'huile d'olives
- 1 oignon
- 25 cl de bouillon de légumes
- 25 cl de lait
- 285 g de maïs
- 6 fines tranches de chorizo
- Épices colombo
- Sel, poivre

- Émincer l'oignon et le faire revenir 5 minutes dans une poêle légèrement huilée
- Ajouter les grains de maïs égouttés puis laisser cuire encore quelques minutes
- Dans un bol délayer la Maïzena avec 1 c.à.s de lait
- Dans une casserole verser le bouillon de légumes et le lait froids, ajouter la Maïzena délayée
- Porter la casserole à frémissement, ajouter l'oignon et le maïs
- Continuer la cuisson à couvert pendant 10-15 minutes à feu doux
- Dans la poêle sans matière grasse saisir les fines tranches de chorizo, déposer sur la soupe. Servir chaud

Astuce : Pour une recette moins granuleuse à la texture d'une soupe, filtrer la soupe au chinois

