



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de maïs au chorizo .



Ingrédients pour 1 personne :

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

- 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
- Filtrer au chinois la soupe pour séparer la peau du maïs et les morceaux d'oignons
- 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

Astuces :

- Avec un chorizo de qualité et peu gras vous pouvez le sécher sous le grill au four
- La purée formée par la peau du maïs et l'oignon émincé se consomme également, la texture est compacte et granuleuse
- Pour éviter le gâchis, il n'est pas nécessaire de filtrer la soupe, la texture sera donc plus épaisse
- Pour une couleur plus jaune, ne pas utiliser le bouillon de légumes, et ne pas laisser les oignons se colorer
- Le chorizo donne du peps à cette soupe, car le maïs est assez fade par lui-même, éventuellement si la couleur n'est pas un critère de dégustation mixer le chorizo et le maïs pour une saveur prononcée
- Pour une texture plus fluide, ne pas épaissir la soupe avec la Maïzena

