

Potage Crémeux de Maïs et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------------------|--------------------|
| - MAIS (GRAINS) | 3 boîtes (3x 265g) |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - POMME(S) DE TERRE | 2 farineuses |
| - LAIT | 150 ml |
| - BOUILLON DE POULE | 750 ml (1 cube) |
| - POIVRE DE CAYENNE | 2 pincées |
| - AMANDES EFFILÉES | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Emincez l'oignon.
- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, faites-le revenir le tout dans du beurre pendant 1 min 30 sec/100°C/vitesse 2.
- Ajoutez alors les grains de maïs et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes/95°C/vitesse 2.
- Intégrez ensuite le lait, le bouillon, le poivre de Cayenne, sel et poivre.
- Poursuivez la cuisson pendant 20 minutes/90°C/vitesse 3.
- Entre temp, faites griller à sec les amandes dans une poêle chaude. Réservez.
- Après le temps de cuisson, mixez le potage au Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 sec/vitesses 8 à 10.
- Filtrez le potage à travers un chinois.
- Conservez le liquide obtenu au chaud. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et poivre.
- Servez le potage accompagné d'amandes grillées.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine