

Soupe de Maïs au Paprika

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MAIS (GRAINS)	3 boîtes de 300 g
- LAIT	75 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	75 cl (1.5 cubes)
- OIGNON(S)	1 gros
- MAIZENA	1.5 c à soupe
- PAPRIKA	1.5 c à café
- SEL	
- HUILE D'OLIVE	

Recette:

- Epluchez et émincez l'oignon.
- Faites-le revenir à feu moyen dans l'huile d'olive. Il doit devenir transparent sans colorer.
- Ajoutez alors le maïs (sauf quelques grains qui serviront pour la déco), la maïzéna diluée dans le lait, le bouillon de volaille et le paprika. Salez.
- Amenez à ébullition puis laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes.
- Mixez la soupe finement.
- Passez ensuite le potage à travers une passoire.
- Réchauffez-le si nécessaire. Servez saupoudrez d'un peu de paprika et ajoutez quelques grains de maïs en garniture.

