

Velouté de Maïs Épicé et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MAIS (GRAINS)	3 boîtes (3x 265g)
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2 farineuses
- LAIT	100 ml
- EAU	750 ml
- POIVRE DE CAYENNE	2 pincées
- CHORIZO	150g en bâtonnets
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez les grains de maïs et les pommes de terre coupées en dés. Remuez.
- Intégrez le lait, 1 pincée de poivre de Cayenne, sel et poivre.
- Ajoutez ensuite l'eau et portez à ébullition.
- Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 25 minutes.
- Après ce temps, passez le potage au mixeur plongeur. Filtrez le potage à travers un chinois.
- Conservez le liquide obtenu au chaud. Ajoutez le seconde pincée de poivre de Cayenne puis rectifiez l'assaisonnement avec le sel et poivre.
- Coupez le chorizo en bâtonnets et faites-les revenir dans un poêle chaude.
- Servez le velouté accompagné de quelques bâtonnets de chorizo grillés.

