

Soupe de Maïs aux Ravioles, Girolles et Pancetta Grillées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Maïs (Grains)	3 boîtes (3x 265g)
- Oignons	1
- Pommes de Terre	2 farineuses
- Lait	150 ml
- Bouillon de Poule	750ml (1 cube)
- Poivre de Cayenne	2 pincées
- Girolles	Quelques
- Ail en Poudre	
- Pancetta (Jambon)	6-7 tranches
- Raviolis	
- Coriandre Frais	
- Paprika	
- Parmesan en Bloc	fraichement râpé
- 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 les girolles dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Faites également griller à sec les tranches de pancetta dans une poêle chaude. Emiettez les tranches grillées et réservez.
- Après le temps de cuisson du potage, mixez-le au Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 sec/vitesses 8 à 10.
- Filtrez le potage à travers un fin chinois.
- Conservez le liquide obtenu au chaud dans une grande casserole.
- Intégrez alors les raviolis au potage et poursuivez la cuisson entre 3 et 5 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et poivre, si nécessaire.
- Servez le potage avec les raviolis dans de grandes assiettes creuses. Agrémentez de l'émietté de pancetta et des champignons grillés. Ajoutez aussi un peu de parmesan fraîchement râpé.
- Saupoudrez le tout avec un peu de coriandre et de paprika.