

CORN CHOWDER

Amérique



Etats Unis

« La Corn chowder est une soupe épaisse et crémeuse typiquement américaine à base de maïs, un aliment grandement consommé outre-Atlantique. Dans d'autres pays, le Chowder est une soupe généralement à base de poisson. »



Accompagné d'un adulte

GOBELETS



PRÉPARATION



CUISSON



Matériel :

Planches à découper, couteaux, économes, cocotte, plaque de cuisson, passoire, mixeur, cuillère en bois



LES INGRÉDIENTS

3 oignons
6 branches de céleri (facultatif)
6 pommes de terre moyenne
Env 2 L de bouillon de légumes (à défaut de l'eau)
1 kg de maïs (en boîte)
800 ml de lait
Sel, poivre
Beurre

LES ÉTAPES



Étapes : [1] [2] [3] [4] & [7]

1. Emincer les oignons et couper les céleris en lamelles. Peler les pommes de terre et les couper en cubes.
2. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon, le céleri et les pommes de terre avec un morceau de beurre.
3. Ajouter le bouillon et le lait, mélanger. Porter la soupe à frémissement.
4. Égoutter et rincer le maïs, ajouter à la soupe. (Pensez à garder quelques grains pour les disposer dans les bols au moment de servir).
5. Laisser cuire pendant 20 minutes à feu moyen, en mélangeant régulièrement.
6. Vérifier que tous les légumes sont bien cuits.
7. Mixer la soupe pour obtenir une texture onctueuse.
8. Servir la soupe dans des bols, ajouter quelques grains de maïs.

Bonne dégustation !



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

Papille
par Les Sens du Goût

