

Velouté de maïs aux pommes de terre et piment d'Espelette

Posted By Anne On 9 octobre 2021 @ 11 h 30 min In Entrées | [34 Comments](#)

Coucou à tous,

Je vous propose aujourd'hui une recette de **velouté de maïs** que j'avais préparée pour un atelier culinaire. Il fallait une inspiration terroir et j'avais choisi cette recette car ma région est productrice de maïs doux. Je trouve facilement des épis au marché, pendant la saison. Mais ici, pour cette recette, j'ai privilégié le maïs en conserve afin que tout le monde puisse la réaliser. C'est un velouté tout doux, délicieux.

Vous pouvez ajuster la quantité de bouillon de volaille suivant si vous aimez la soupe plus ou moins épaisse, et, si vous êtes végétarien, le remplacer par du bouillon de légumes (et dans ce cas, bien évidemment vous supprimez les lardons).

Pour les bouillons (j'utilise un bouillon en cube), j'ai choisi pour rester local un bouillon de l'[Epicerie Botanique](#) dont je vous ai déjà parlé. Pour les Bordelais, vous les trouverez par exemple à l'[Echoppe de la Lune](#) chez ma copine Anna. C'est sans additif, sans conservateur, vraiment bien.

La recette

Pour 8 personnes (ou 2 repas de 4)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

250 g de pommes de terre

1 oignon

2 gousses d'ail

1/2 branche de céleri

2 boites de maïs (300 g chacune ou 285 net égoutté) => soit en tout 570 g net égouttés

2 petits poireaux

200 g de lardons

1,3 litre de bouillon de volaille

8 cuillères à café de crème fraîche

4 cuillères à café de persil plat ciselé

4 pincées de piment d'Espelette

Égouttez le maïs. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en cubes. Pelez l'oignon et les gousses d'ail et ciselez-les. Prélevez la moitié de la branche de céleri, lavez-la et coupez-la en dés. Ôtez les extrémités des poireaux, lavez-les et taillez-les en lamelles d'environ 1,5 cm.

Versez l'huile d'olive dans la cocotte. Quand elle est chaude, faites-y revenir 7 à 8 minutes les dés d'oignon, d'ail, de céleri et les lamelles de poireaux. Ajoutez ensuite les pommes de terre

puis le maïs.

Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire 30 minutes.

15 minutes avant la fin de la cuisson, faites griller les lardons à sec dans une poêle antiadhésive.

Au bout de 30 minutes réservez 8 cuillères à soupe du mélange que vous égouttez (cela servira de garniture). Passez le reste au blender et mixez.

Servez dans chaque assiette le velouté de maïs, saupoudrez d'une cuillère à soupe de mélange réservé, ajoutez une cuillère à soupe de café de crème liquide, 1 cuillère à soupe de lardons grillés, quelques feuilles de persil ciselé et saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette.

Très bon et cela change.

Article printed from Papilles et Pupilles: **<https://www.papillesetpupilles.fr>**

URL to article: **<https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/veloute-de-mais-aux-pommes-de-terre-et-piment-despelette.html/>**

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.