



THE J.M. SMUCKER Co

Chaudrée de maïs

Donne: 10 tasses (2,5 L)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 30 mins 10 N/A

Ingredients

- 1 c. à table (15 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 oignon, haché
- 1 piment jalapeno, haché (facultatif)
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 boîte (10 oz / 284 mL) de maïs en crème
- 4 tasses (1 L) de maïs en grains, surgelés
- 1 pomme de terre, pelée et coupée en morceaux de 1 po (2 cm)
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon, le piment jalapeno et l'ail et faire cuire jusqu'à ce que ce soit parfumé et tendre, environ 3 minutes.

Step 2:

Ajouter le maïs, la pomme de terre, le bouillon, le sel et le poivre et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 30 minutes. Réduire la moitié de la soupe en purée afin de conserver une texture avec des morceaux. Ajouter le lait évaporé. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Pour rendre la soupe amusante, la garnir de maïs soufflé.

Si vous ne mettez pas le piment jalapeno, ajoutez quelques gouttes de sauce aux piments forts dans le bol des gens qui aiment un goût relevé.

Images

