

CRÉMEUX MAÏS

J. LENIAUD



NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON : 25

INGRÉDIENTS



- Maïs Minute® Bonduelle Food Service 0,5 kg
- Oignon doux des cévennes 1 unité
- Ail 1 gousse
- Fond de légumes 0,5 kg
- Lait entier 0,1 kg
- Mascarpone 0,02 kg
- Beurre 0,04 kg
- Coulis de poivrons rouges 0,05 kg
- Pluches de cerfeuil 10 unités
- Piment d'Espelette Pm

CRÉMEUX MAÏS

J. LENIAUD

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

ÉTAPE 1

Suer au beurre l'oignon ciselé et l'ail haché.

ÉTAPE 2

Ajouter le Maïs Minute® Bonduelle Food Service puis donner un légère coloration.

ÉTAPE 3

Mouiller avec le lait entier, porter à ébullition puis ajouter le fond de légumes.

ÉTAPE 4

Cuire à feu doux 20 minutes.

L'ÉTAPE CLÉ :

ÉTAPE 5

Mixer au Blender la préparation, puis passer au chinois étamine.

ÉTAPE 6

Monter le crémeux au fouet avec le mascarpone puis rectifier l'assaisonnement.

ÉTAPE 7

Dresser le crémeux avec une quenelle de coulis de poivron et le piment d'Espelette.

ÉTAPE 8

Disposer le cerfeuil puis donner un tour de poivre du moulin.