





SOUPES ET POTAGES

Bisque de maïs

 15 min  25 min  8 portions

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|--|
| 1 c. à soupe de beurre | 1/4 tasse de persil frais, haché |
| 1 poireau de grosseur moyenne, haché | 2 gousses d'ail, hachées |
| 1 branche de céleri, hachée | 1 boîte de 341 ml (12 oz) de maïs en conserve, égoutté |
| 1 tasse de carottes, coupées en petits dés | 1 1/2 c. à soupe de fécule de maïs |
| 1 1/2 tasse de bouillon de poulet | 2 tasses de lait |
| 2 pommes de terre de grosseur moyenne, coupées en cubes | Sel et poivre frais moulu, au goût |

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre le beurre et y faire revenir le poireau, les carottes et le céleri 5 minutes.
- 2 Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre, le persil et l'ail. Saler et poivrer.
- 3 Poursuivre la cuisson 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- 4 Ajouter le maïs.
- 5 Poursuivre la cuisson 3 minutes.
- 6 Délayer la fécule de maïs dans le lait et ajouter à la bisque.
- 7 Faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement.