



Chaudrée de maïs et pommes de terre

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 27-32 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 7 épis de maïs, crus
- 225 grammes lardon fumé, coupé en petits dés
- 2 c. table beurre
- 2 oignons, haché
- 3 gousses ail, hachées finement
- 1/4 tasse farine
- 5 tasses de bouillon poulet
- 1 livre patates grenades, coupées en deux
- 1 à 2 branches de thym, au goût
- Sel et poivre au goût
- 1c. thé de paprika
- 1 tasse de crème 15%
- 1 1/2 tasse cheddar fort, râpé
- Ciboulette, ciselée au goût

Préparation

1. À l'aide d'un bon couteau, retirer les grains de maïs sur les épis. Réserver.
2. Dans une grande casserole, faire revenir le lardon à feu moyen élevé.
3. Une fois cuit, réserver.
4. Dans la même casserole, faire fondre le beurre.

5. Ajouter les oignons et faire revenir l'oignon à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides, approximativement 4 minutes. Ajouter l'ail et cuire une minute.
6. Ajouter la farine et bien brasser pour enrober l'oignon et l'ail.
7. Cuire 1 minute en brassant constamment.
8. Ajouter le bouillon et bien brasser.
9. Ajouter le maïs, les pommes de terre, le thym, le sel, le poivre et le paprika.
10. Bien brasser et laisser cuire pendant 15-20 minutes à feu moyen vif jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.
11. Retirer les branches de thym.
12. Ajouter la crème et bien brasser.
13. Retirer 1 à 1 1/2 tasse de soupe et réserver.
14. Mettre la soupe restante dans un mélangeur et réduire en purée lisse.
15. Ajouter le fromage et mélanger.
16. Ajuster l'assaisonnement.
17. Au moment de servir, déposer un peu de la soupe réservée sur le dessus, du lardon et de la ciboulette.