

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SOUPE DE MAÏS PIMENTÉE

Pour 4 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

### Ingrédients :

- 1 grande boîte de maïs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 25 cl de lait entier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 poivron rouge
- 1 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- Sel et poivre
- Un peu de pop cor salé et 4 brins de persil plat pour la déco.

### Préparation :

Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Coupez la moitié du poivron en dés. Egouttez le maïs. Réservez 4 cuillères à café pour la présentation.

Dans une sauteuse, faites revenir ail et oignon 5 min à feu vif dans l'huile d'olive. Ajoutez le poivron, le maïs, le curry et le piment.

Mélangez bien puis versez le bouillon et le lait. Faites cuire 15 min à feu moyen.

Passez la soupe au mixer avec la crème. Salez et poivrez

Versez la soupe dans des bols, ajoutez le maïs, le pop corn et des lamelles de poivron restant sur la surface de la soupe. Décorez avec le persil plat et une pincée de piment.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)