

Soupe de maïs frais - corn chowder



d'après une recette de Martha Stewart

Pour 4 personnes:

2 csoupe huile olive

1 gros oignon blanc ou jaune haché

2 branches de céleri (*ou 1 grosse*) haché grossièrement, de quoi obtenir 1/2 tasse

1/2 ccafé coriandre en poudre

1/4 ccafé cumin en poudre

1 pointe de couteau de cayenne

1/2 tasse vin blanc (*Noailly-Prat*)

3 patates à tout faire (*charlotte, agatha*) coupées en cubes, de quoi obtenir 2 1/2 tasses de cubes

2 tasses de bouillon de volaille

1 tasse lait écrémé (*demi écrémé pour moi*)

3 tasses de grains de maïs (soit 6 épis frais) (*j'en ai mis 4 et ça a suffi*)

sel, poivre au goût

plein de parmesan fraîchement râpé *et, si on aime, du râpé pour faire des fils... ;o)*

Chauffer l'huile à feu moyen dans une grande casserole.

Ajouter l'oignon haché, et le laisser fondre doucement, environ 4 minutes

Ajouter le céleri, laisser fondre aussi, environ 4 minutes encore.

Ajouter coriandre, cumin et cayenne.

Monter un peu le feu, ajouter le vin blanc, laisser réduire jusqu'à presque évaporation, 2 à 3 minutes. Ajouter les patates, le bouillon et le lait, porter à ébullition et écumer le cas échéant.

Réduire alors le feu, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les patates soient tendres, environ 15 minutes. Ajouter le maïs et laisser à nouveau mijoter environ 3 ou 4 minutes, le maïs va s'attendrir (*personnellement je préfère le laisser plutôt 6 à 8 minutes*)

Poivrer, goûter, éventuellement saler, rectifier.

Servir très chaud, avec du parmesan râpé! Ajouter éventuellement du râpé.

