

Soupe de maïs, bacon et crevettes sautées, épices cajun |

Recette pour 4 personnes



Description

Une belle soupe de maïs onctueuse et savoureuse. Du bacon rissolé, des crevettes dorées apportent de belles couleurs dans cette soupe. Un filet de jus de citron est proposé avant la dégustation.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser n'importe quel crustacé, allez y avec une légère ébullition. Attention à la cuisson trop forte, la soupe aurait tendance à accrocher facilement.

Ingrédients

Soupe de maïs

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Bacon
- 150 Gr Oignon blanc
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 250 Ml Fumet de poisson
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 250 Gr Pommes de terre yukon gold
- 200 Gr Boite de maïs (540 ml)
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 2 Cuil. à thé Épices cajun
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes cuites
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Bouquet Jeunes pousses

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Mise en place

Saisissez le bacon et les crevettes dans une poêle chaude. Hachez l'oignon blanc. Faites votre fumet de poisson et votre bouillon de poulet, tenez-les au chaud. Épluchez et coupez en cubes (brunoise) les pommes de terre. (1cm / 1 cm) Coupez le citron en quartier.

Réalisation de la soupe de mas.

Dans la même poêle qui a servi au bacon, faites revenir l'oignon jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Saupoudrez les oignons de farine, bien mélanger et cuire environ 1 minute. Versez l'ensemble dans un chaudron avec le cajun et ajoutez-y le fumet de poisson, portez à ébullition en remuant. Ajoutez votre bouillon de poulet, les cubes de pommes de terre et le maïs en canne ou surgelé. Laissez cuire durant 20 minutes, finalisez en ajoutant les crevettes et la crème. Encore 5 minutes de cuisson, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, et vous pouvez servir.

Montage

Versez la soupe dans un bol, détaillez le bacon en morceaux déposez quelques crevettes sur le dessus, finalisez avec les jeunes pousses.

Bon appétit!