

[Québec] Chaudrée de maïs... un 'tit réconfort!



“ Je suis en train de me demander si le Québec ne me manquerait pas un peu... vu le nombre de spécialités québécoises publiées ces derniers temps! Mais, j’y pense, je pourrais faire un pâté chinois avec le prochain maïs du panier...”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 60 g de bacon (ou de poitrine fumée)
- 2 [oignons](#)
- 2 [carottes](#)
- 1 branche de [céleri](#)
- 4 [pommes de terre](#) de taille moyenne
- 750 ml d'eau ou de [bouillon de poulet](#)
- 2 épis de [maïs doux](#)
- 250 ml de lait
- Sel et poivre
- Paprika ou piment de Cayenne

Les Étapes :

Dans une grande casserole, faites revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien doré et qu'il est rendu son gras. Retirez-le et réservez-le pour le service. Jetez le gras.

Épluchez les épis de maïs. Faites-les cuire 15 à 20 minutes à l'eau bouillante. Égrenez-les... tenez-le verticalement, la pointe du maïs vers le haut et à l'aide d'un couteau coupez des bandelettes de maïs. Défaites les grains. Réservez.

Épluchez les oignons, les carottes et les pommes de terre. Rincez le céleri.

Coupez tous les légumes en petits cubes. Faites revenir les oignons, les carottes et le céleri pendant environ 5 minutes. Ajoutez les pommes de terre et le [bouillon de poulet](#) (ou l'eau). Amenez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter pendant une quinzaine de minutes en remuant quelques fois. Ajoutez les grains de maïs et laissez mijoter à découvert pendant 10 à 15 minutes ou le temps que les légumes soient cuits. Retirez du feu.

Prélevez les deux tiers de la soupe et mixez. Versez la purée de légumes et le lait dans la casserole. Réchauffez. Salez et poivrez. Ajoutez du piment de Cayenne ou du paprika au goût.

Servez chaud avec les tranches de bacon.

Et Que Dire De Plus ?

- [Maïs doux sur épis.](#)
- Les [spécialités du Québec](#) publiées sur ce blog.