

Potage à la crème de maïs et poisson

Pour 1 plaque ronde de 26 cm de diamètre
Préparation : env.



285 g de graines de maïs (= 1 boîte)
3 dl d'eau ou de fond de poisson
1 ½ cs de bouillon de légumes
2 dl de vin blanc

1 dl de crème 35 %
1 cc de farine

Sel, poivre, quelques gouttes de jus de citron,
selon goût

100 g de filet de poisson cru
100 g de filet de poisson fumé

Ciboulette ciselée



Faire cuire le tout pendant 5 min. Mixer à l'aide
d'un mixeur-plongeur et passer dans un tamis.
Remettre dans la casserole.

Bien mélanger, ajouter au potage, faire cuire
pendant 5 min.

Assaisonner.

Couper en morceau, chauffer dans le potage (5 à
10 min., ne plus cuire).

Garnir.