

Crème de maïs au sel viking, pop-corn salé au paprika



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.45	Crème de maïs en boîte 1,08 kg KNORR	0093560
2 litres	Lait entier	~
0.05	Maïs à éclater en sachet 1 kg KREEKS	0099882
QS	Paprika demi doux en boîte 425 g DUCROS	0064832
QS	Sel drakkar en sachet 200 g COMPTOIR	0203549

Étapes de préparation

- 1 Mettre en œuvre la crème de maïs avec le lait.
- 2 Laisser mijoter la crème de maïs à feu doux et rectifier l'assaisonnement avec le sel drakar
- 3 Dans une poêle bien chaude sans matière grasse mettre le maïs à éclater puis le réserver.
- 4 Assaisonner le maïs avec le paprika.
- 5 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 6 Dresser le velouté et envoyer.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Beaujolais-Villages rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL