CHAUDRéE DE MAïS DE BASE



La chaudrée de maïs est une soupe crémeuse et réconfortante originaire d'Amérique du Nord, née de l'adaptation de la chaudrée de palourdes traditionnelle par les colons européens. À la place des palourdes, ils ont utilisé du maïs, un ingrédient central des cultures indigènes.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 6 épis de maïs, débarrassés de leurs enveloppes et de leurs soies
- 1 1/2 litre de bouillon de poulet ou de légumes en conserve ou fait maison, à faible teneur en sodium
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de graines de fenouil entières
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de poivre noir entier
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon moyen, finement coupé en dés (environ 1 tasse)
- 2 gousses d'ail moyennes, émincées
- 3 cuillères à soupe de farine

- 2 pommes de terre Russet coupées en dés de 1,5 cm
- Sel Kasher et poivre noir fraîchement moulu
- 2 tasses de lait demi-écrémé
- Sucre
- 3 oignons verts, finement émincés

Préparation

Etape 1
Tenir un épi de maïs debout dans un grand bol et couper les grains à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Répéter l'opération avec les autres épis et réserver les grains et les épis séparément.

Etape 2
Utiliser le dos d'un couteau pour racler les épis de maïs dans une casserole de taille moyenne afin de recueillir le lait restant à la base des grains. Casser les épis de maïs en deux et les ajouter à la casserole. Ajouter le bouillon de poulet ou de légumes, la feuille de laurier, les graines de fenouil, les graines de coriandre et les grains de poivre noir entiers. Mélanger. Porter à ébullition à feu vif, réduire à un niveau légèrement inférieur au frémissement et laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer dans une passoire à mailles fines et jeter les épis et les épices.

Etape 3
Pendant que le bouillon infuse, faire fondre le beurre dans une autre casserole de 3 pintes à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon, l'ail et les grains de maïs et faire cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli et que les grains soient tendres, soit environ 7 minutes. Réduire le feu si le beurre commence à brunir. Ajouter la farine et cuire, en remuant constamment, pendant 1 minute.

Etape 4
En remuant constamment, ajouter progressivement le bouillon de maïs infusé, en laissant le mélange mijoter. Ajouter les pommes de terre et 1 cuillère à café de sel. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 10 minutes. Ajouter la moitié et la moitié et mélanger. À ce stade, la soupe peut sembler brisée et du beurre fondu peut flotter sur le dessus.

Etape 5
Transférer 1/4 de la soupe dans un mixeur et mixer à haute vitesse jusqu'à obtention d'une consistance lisse, environ 1 minute. Remettre dans la casserole et mélanger au fouet. Vous pouvez également utiliser un mixeur manuel pour mixer dans la casserole jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Assaisonner au goût avec du sel, du poivre et du sucre (avec du maïs cueilli très frais, le sucre n'est pas nécessaire). Servir immédiatement, parsemé d'oignons verts tranchés, ou réfrigérer et servir froid (une fois réfrigéré, vous pouvez ajuster la texture en ajoutant de l'eau au fouet, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée).