



Crèmeux de maïs au chorizo

24/11/2015 à 14h06

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de maïs en boîte (égoutté)
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20cl de crème de soja
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- ½ cuillère à café de piment doux
- 1/2l d'eau
- 4 tranches de chorizo
- sel, poivre blanc

Préparation :

- Pelez et émincez l'oignon ;
- Chauffez l'huile dans une poêle et mettez l'oignon et le maïs à dorer ;
- Saupoudrez de maïzena, mélangez bien et versez doucement l'eau, toujours en remuant ;
- Salez, poivrez, couvrez et faites cuire 10 minutes à feu doux ;
- Mixez le tout puis passez le velouté au chinois ;
- Faites revenir les tranches de chorizo dans une poêle antiadhésive chaude, pendant quelques minutes. Dès qu'elles sont croquantes, retirez-les ;
- Ajoutez la crème et le piment doux , le sel et le poivre dans le velouté, mélangez et déposez les tranches de chorizo sur le potage.