

Max & VÉNUS

Crème de maïs et pop-corn au curcuma

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 épis de maïs ou 1 grosse boîte de maïs en grains
- 1 poignée de maïs à pop-corns
- 1 grosse pomme de terre
- 150 gr de lard fumé en bâtonnets
- 4 tranches de lard petit déjeuner
- 2 oignons
- 50 gr de crème épaisse
- 50 cl de fond blanc
- Huile d'olive
- 25 gr de beurre
- Curcuma
- Piment Espelette
- Sel, poivre
- Huile
- Cumin en poudre

La préparation

1. Faites revenir les oignons hachés et le lard dans du beurre ;
2. Ajoutez le maïs et mouillez à hauteur avec le fond blanc. Assaisonnez d'une petite pincée de cumin et de curcuma et portez à ébullition ;
3. Versez la crème et assaisonnez de sel et de poivre. Mixez le tout et passez au chinois ;
4. Réalisez des chips de lard en enfournant les tranches de lard petit déjeuner à 140° jusqu'à qu'elles soient croustillantes ;
5. Mettez les grains de maïs à pop-corn dans saladier en verre, fermez-le hermétiquement avec un film alimentaire que vous percez de quelques coups de fourchette. Faites-les cuire au micro-ondes pleine puissance pendant 4 minutes. Une fois qu'ils sont prêts, saupoudrez-les de curcuma.

Le dressage

Versez la crème de maïs dans un bol. Déposez un lard grillé sur le bord et ajoutez quelques pop-corns.

Bon appétit