

Soupe de maïs au popcorn salé



J'ai trouvé cette recette de soupe au pop-corn il y a quelques temps déjà dans un numéro de [Cuisine Actuelle](#). J'ai juste rajouté des épices au pop-corn. Et voilà la recette finale!

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Pour la soupe : 250g de grains de maïs doux ; 1 oignon ; 50cl de bouillon de légumes ; 25cl de crème liquide ; 1 c. à s. d'huile ; 1 c. à c. de curry ; 1 c. à c. de paprika ; 1 c. à c. de cumin ; sel et poivre

Pour le pop-corn : 100g de grains de maïs à éclater (ou un sachet de pop-corn salé) ; 1/2 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de cumin ; 25g de beurre ; sel



Faites revenir à feu doux l'oignon pelé et émincé dans l'huile. Ajoutez le curry, laissez cuire 2 min. en remuant. Mouillez avec le bouillon de légumes. Ajoutez les grains de maïs doux. Salez et poivrez, laissez cuire 20 min.

Mixez finement la soupe au mixeur plongeant en lui incorporant la crème liquide. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, réchauffez.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les grains de maïs à pop-corn, saupoudrez de sel et posez un couvercle sur la poêle. Attendez que les grains soient tous éclatés.

Ou plus simple: Utilisez un sachet de maïs à pop-corn. Glissez le sachet dans le micro-ondes, sans l'ouvrir, placez-le sur une assiette retournée et laissez chauffer le temps indiqué sur l'emballage. Cette méthode est vraiment très rapide !



Mélangez bien le pop-corn salé avec le cumin, le paprika et un peu de beurre.

Répartissez la soupe dans quatre bols. Ajoutez le pop-corn. Saupoudrez d'une pincée de curry et servez aussitôt.

