

## CREME DE MAÏS

- 6 épis de maïs,
- 1 gousse d'ail,
- 3 échalotes,
- 50 g de beurre,
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse,
- 50 cl de bouillon de volaille,
- 2 œufs,
- 1 feuille de laurier.

Faire cuire les épis de maïs dans une grande casserole d'eau légèrement salée, avec la feuille de laurier pendant 10 mn.

Egoutter, réserver l'eau de cuisson.

Egrainer le maïs.

Dégermer l'ail.

Emincer l'échalote et l'ail.

Cuire l'échalote et l'ail.

Ajouter le maïs, cuire à feu doux pendant 5 mn.

Dans une marmite, faire chauffer l'échalote et le maïs, 50 cl d'eau de cuisson du maïs et le bouillon de volaille.

Laisser frémir 5 mn.

Mixer le tout.

Passer au chinois.

Battre les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, du sel et du poivre.

Ajouter à la soupe et réchauffer sans bouillir.