

VELOUTÉ MEXICAIN DE MAÏS AU CHIPOTLÉ DE PATI JINICH

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/veloute-de-mais-au-chipotle/>

Une soupe mexicaine délicieuse qui fait exploser les saveurs. Le contraste du maïs et des épices en font un plat étonnant (voire détonnant) et délicieux.

Chef : Pati Jinich

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 40 Minutes

Volume : 4 bols à soupe

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Entrée, Soupe & Velouté, Plat Végétarien,

Ingrédients

*Velouté

5 Épis de maïs

5 Épis de maïs ou sinon 750 grammes de Grains de Maïs

800 grammes d'Eau

800 grammes d'Eau 80 Centilitres/800 Millilitres

200 grammes de Lait

200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres

Un peu de Thym

4 Echalotes

Un peu de Beurre

Un peu d' Huile d'Olive

Un peu de Sel

Un peu de Poivre

1 Verre de Lait

*Le piquant

10 grammes de Chipotlé

*Déco

1 Épi de maïs

1 Épi de maïs ou sinon 150 grammes de Grains de Maïs. Pour apporter du craquant des Feuilles de Coriandre

VELOUTÉ MEXICAIN DE MAÏS AU CHIPOTLÉ DE PATI JINICH

Un peu de Chipotlé

Instructions

1. Je préfère prendre des Épis de maïs (5 ou sinon 750 g de Grains de Maïs) entiers, mais hors saison on peut prendre des grains de maïs au rayon surgelé ou tout simplement en boîte !
2. Retirer les feuilles et les «cheveux» des Épis de maïs (5 ou sinon 750 g de Grains de Maïs)
3. Les "cheveux" et les feuilles ne servent à rien dans cette recette, et peuvent être jetés
4. Compter 1 ou sinon 150 g de Grains de Maïs Épi de maïs de plus si vous voulez ajouter des grains de maïs pour un effet "croquant" dans le velouté après cuisson
5. Récupérer les graines de maïs avec un couteau...
6. Afin de ne pas se couper, on taille le maïs verticalement, tout en tenant le maïs par le haut
On va tout utiliser:
 - Les troncs : A infuser dans l'eau et le lait (mais à jeter ensuite)
 - Les graines : Qu'on cuira et qu'on broiera dans le velouté
7. Placer dans une marmite (ou une casserole à bords hauts): Les troncs des Épis de maïs, le mélange Eau (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres) + Lait (200 g ou 19,2 Centilitres/192 Millilitres) et le Thym
8. Cuire à feu faible/moyen pendant 30 minutes, à couvert
9. Pendant la cuisson du liquide, émincer les Echalotes (4) finement
10. Dans une poêle, faire fondre le Beurre et l'Huile d'Olive
11. Faire revenir les Echalotes (4) emincées jusqu'à coloration
12. Après coloration, je préfère chinoiser avec une passoire afin de ne pas garder le gras !
13. Puis cuire à nouveau les Echalotes dans la poêle
14. Ajouter les graines de Épis de maïs
15. Cuire pendant 5 minutes, en mélangeant plusieurs fois
16. Plus on cuit et plus le Épis de maïs va colorer : cela affectera la couleur finale du velouté
17. Filtrer le jus de une marmite avec une large passoire
18. - Garder le jus de cuisson
19. - Ne garder que les troncs de maïs et les herbes, et jeter le reste
20. Puis verser les graines de Épis de maïs revenues et les Echalotes dans la marmite avec le liquide (Eau (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres) + Lait (200 g ou 19,2 Centilitres/192 Millilitres))
21. Assaisonner avec le Sel et le Poivre
22. Cuire pendant 10 minutes, partiellement couvert
23. Au bout du temps de cuisson, faire refroidir 10 minutes hors du feu et transférer dans un robot à lame (on peut également utiliser un blender) (sinon utiliser un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe'))
24. Broyer pendant pas moins de 5 minutes, car il y a de nombreuses fibres qu'il faut broyer afin

VELOUTÉ MEXICAIN DE MAÏS AU CHIPOTLÉ DE PATI JINICH

d'en extraire les saveurs, et également afin d'épaissir la soupe

25. Filtrer à l'aide d'un tamis, d'un chinois ou d'une passoire à petits trous

26. A l'aide d'une louche, presser afin de filtrer tout le jus

27. La matière fibreuse (peaux) que l'on récupère doit être jetée

Qu'est-ce que le Chipotlé ?

Comme je vous le disais dans mon article sur les piments sud-Américains (voir ICI), le Chipotlé est un piment qui apporte un goût fumé vraiment distinctif et intéressant

Le Chipotlé est tout simplement le fameux piment Mexicain Jalapeño (au départ piquant), qui est séché puis fumé

On retrouve le Chipotlé dans de nombreuses sauces et préparations culinaires Mexicaines. Le Chipotlé apporte non seulement du piquant mais également une saveur délicieuse, surtout quand il est mariné dans la sauce «adobo», comme c'est le cas ici sur la photo

Un piment délicieux mais également puissant ! Il ne faut en ajouter que très peu au risque de faire l'aller-retour Terre Lune...

Cependant, ce piment qui est populaire en Amérique n'est pas évident à trouver en Europe ou au Canada ! Si vous n'en trouvez pas ne laissez pas tomber la recette ! J'en ai déjà fait pour des gens qui ne supportent pas les épices mexicaines, et c'était toujours un vrai délice !

Si vous habitez une grande ville, trouvable dans les épiceries spécialisées, sinon sur internet : Pour acheter en ligne, c'est ICI

28. C'est le moment de rajouter le Chipotlé, pas plus de 10 g suffisent...

29. A ce stade, j'ajoute en général du Lait (1 Verre), pour compenser le liquide qui s'est évaporé

30. Mixer au blender (on peut également utiliser un robot à lame)

31. Le velouté est prêt ! On peut passer à la déco

Déco

32. Pour la déco, on peut être créatif !

33. J'aime apporter de la couleur, donc je prends un peu du velouté, que je broie avec un peu de Chipotlé, ou sinon avec du concentré de tomates !

34. Puis je verse des gouttes de ce liquide sur le velouté une fois dressé dans les bols

35. S'il me reste du Épi de maïs, je le fait colorer au four ou à la poêle