**Soupe douce au maïs**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)
**- 3 boîtes de** [**maïs**](https://recettes.de/mais) **( 3 x 285 g égouttés)**
**- 500 ml de lait**
**- 1 litre d'eau**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**-** [**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/) **& poivre
- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika) **-** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)

Égoutter le maïs.
Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.
Les faire revenir dans l'huile chaude.
Ajouter le maïs (en garder 2 cuillerées pour la déco) et bien remuer.
Incorporer l'eau et le lait, saler.
Porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 minutes.
Mixer finement.
J'ai ensuite passé à la moulinette pour éliminer les peaux du maïs.
Rectifier l'assaisonnement.
Verser dans les assiettes chaudes.
Répartir les grains de maïs réservés, saupoudrer de paprika et de ciboulette ciselée.