**Soupe douce au maïs**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/soupe-douce-au-mais-p1270699-r-scaled.jpg) **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.