 **Velouté maïs**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Velout%C3%A9-ma%C3%AFs-DSCN4528_24491.jpg)Pour 4 Croquants Gourmands**

**- 2 boîtes de maïs (570 g de grains)  
- huile d'olive  
- 2 oignons  
- 210 g de carottes  
- 750 g d'eau  
- 2 tablettes de bouillon aux herbes et à l'huile d'olive  
- 100 g de crème fleurette**

Égoutter le maïs.   
Éplucher les oignons et les émincer.   
Éplucher les carottes et les couper en dés.   
Faire suer les oignons dans un filet d'huile.   
Ajouter les carottes et laisser revenir pendant quelques minutes.   
Ajouter les grains de maïs, remuer  et laisser revenir pendant  encore quelques minutes.   
Mouiller avec l'eau, ajouter les tablettes de bouillon.   
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 30 minutes.   
Mixer finement. Ajouter la crème et mixer encore.   
Passer le potage au tamis pour éliminer les peaux des grains de maïs.