**Crème de maïs de Claudine**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/creme-de-mais-de-claudine-p1070468.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 3 boites de** [**maïs**](https://recettes.de/mais) **(3 x 300 g)**  
**- 150 g de** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse) **fumée (ou de chorizo)**  
**- 3 grosses échalotes**  
**- 3 gousses d'ail**  
**- 500 ml de bouillon de volaille**  
**- 200 ml de crème fleurette**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- persil**

Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Les [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) dans un filet d'huile.  
Ajouter les grains de maïs égouttés et les laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Incorporer le bouillon, porter à ébullition puis laisser frémir à couvert pendant 30 minutes.  
Mixer finement au blender puis passer dans une moulinette pour retirer toutes les peaux du maïs.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
J'ai mixé encore une fois en en ajoutant la crème.  
Au moment de servir, faire rissoler rapidement les saucisses coupées en rondelles.  
Servir le velouté chaud saupoudré de persil ciselé et agrémenté de rondelles de saucisses avec à disposition "plein" de [**petits croûtons maison**](https://croquantfondantgourmand.com/petits-croutons-maison/).