

Corn chowder

Ingrédients : (pour 3 personnes)

.2 c. à soupe d'huile d'olive

.1 petit oignon

.2 branches de céleri (facultatif)

.3 c. à soupe de farine de riz précuite (ou féculé ou farine de votre choix)

.2 pommes de terre moyennes

.300 g de maïs doux

.250 ml de lait (de soja pour moi)

.sel et poivre (si votre bouillon n'est pas salé)



Préparation :

1) Dans une grande casserole ou un fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon ciselé ainsi que le céleri coupé en lamelles une dizaine de minutes à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit translucide mais pas bruni.

2) Ajoutez la farine/fécule et mélangez bien, laissez cuire 2 à 3 minutes en remuant. Ajoutez le bouillon louche par louche en mélangeant bien.

Ajoutez le lait et mélangez. Ajoutez les pommes de terre pelées et coupées en morceaux, mélangez et laissez cuire 7/8 minutes. Mélangez régulièrement.

3) Ajoutez enfin le maïs égoutté, mélangez et laissez cuire à nouveau 7/8 minutes, en remuant régulièrement. Votre soupe doit avoir épaissi et être bien onctueuse. Si vous le souhaitez, pour encore plus d'onctuosité, vous pouvez prélever 1 ou 2 louches, mixer la soupe puis remettre dans le fait-tout et mélanger.

4) Salez et poivrez si besoin, je le fais car j'utilise du bouillon non salé.

Servez bien chaud et dégustez !

Un peu d'histoire:

Aux États-Unis, les recettes de chaudière de maïs (Corn Chowder) remontent au moins à 1884, date à laquelle une recette de chaudière de maïs a été publiée dans le *Boston Cook Book*, rédigée par Mary Lincoln de la Boston Cooking School. Une autre recette de chaudière de maïs a été publiée dans le *Boston Cooking-School Cook Book* en 1896, rédigée par Fannie Farmer, successeur de Lincoln à la Boston Cooking School. La recette du fermier utilisait du maïs en conserve, un produit apparu vers le milieu des années 1800 aux États-Unis. La recette de 1896 comprenait également du porc salé, des pommes de terre et des craquelins comme ingrédients. Après la publication de la recette de Lincoln en 1884, une myriade de recettes de chaudière de maïs ont commencé à circuler dans divers livres de cuisine aux États-Unis, avec de nombreux types de variantes de recettes. Par exemple, certaines recettes utilisaient de la crème, du lait ou du lait concentré, et les épaississants comprenaient l'utilisation de farine ou d'œufs

