



# Chaudrée de maïs au popcorn

## Chaudrée de maïs au popcorn à base d'Alpro Noix de coco Cuisine

### Préparation

1. Commencez par préparer la garniture de popcorn. Faites chauffer l'huile d'arachide dans une casserole à bords hauts jusqu'à ce qu'elle bouille. Ajoutez les grains de maïs et dès qu'ils commencent à sauter, baissez le feu et fermez la casserole jusqu'à ce que le popcorn soit prêt.

2. Pendant ce temps, préparez la chaudrée. Commencez par couper les pommes de terre et le chou-fleur en morceaux. Ensuite, hachez l'oignon, l'ail et le céleri, râpez le gingembre et laissez-les frire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Déglacez les ingrédients frits avec le bouillon de poisson, ajoutez les cubes de pommes de terre, les morceaux de chou-fleur et un bouquet garni. Assaisonnez la soupe de sel et de poivre.

3. Laissez bouillir et mijoter pendant 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque al dente. Pendant ce temps, mélangez la fécule de maïs avec l'Alpro Noix de coco Cuisine jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Incorporez la préparation à la soupe avec des grains de maïs égouttés.

4. Augmentez la flamme pour épaissir la soupe, mais sans porter à ébullition. Ajoutez les morceaux de poisson. Pochez le poisson dans la soupe pendant 5 minutes. Servez avec le popcorn en garniture



4 portions



50min



### Ingrédients

- 400 g de portions individuelles de poisson blanc
- 1 l de bouillon de poisson
- 250 ml d'Alpro Noix de coco Cuisine
- 350 g de chou-fleur
- 150 g de grains de maïs en conserve
- 2 branches de céleri
- 200 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'Alpro cuire et rôtir
- ½ cuiller à soupe de fécule de maïs
- sel et poivre
- grains de maïs pour popcorn
- 1 cuiller à soupe d'huile d'arachide

## À base de

Noix de coco Cuisine



Cuire et Rôtir Liquide

