

Crema poblana

Recette pour 4 personnes

Description

Une spécialité mexicaine à base de mas, servit dans une miche de pain.

Ingrédients

Pour la crema poblana

- 1 Unité(s) Boite de maïs (540 ml)
- 0.50 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Unité(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 750 Ml Bouillon de poulet
- 350 Ml Crème 35%
- 3 Unité(s) Poivron vert
- 4 Unité(s) Miche de pain

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon. Hâchez l'ail et le thym. Rôtir les poivrons au four, pelez et épépinez les. Coupez la moitié en julienne et l'autre moitié en brunoise. Retirez le chapeau des miches de pain à l'aide d'un couteau, et retirez la mie. Égouttez le mas.

Pour la crema polana

Dans une casserole avec un peu de beurre, faire suer l'ail, l'oignon et le thym. Ajoutez le mas, le bouillon et laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez la crème et la julienne de poivrons, laissez cuire 10 minutes de plus et lissez le tout avec le robot à main. Salez et poivrez.

Pour le dressage

Versez la crème de mas dans les miches de pain, ajoutez la brunoise de poivron, parsemez de paprika et finit en mettant le chapeau.

Bon appétit!