

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



20 MIN



4 P.



VENDANGE TARDIVE

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

PURÉE DE MAÏS, MÛRES ET/OU AUTRES FRUITS

Ingrédients

- 3 épis de maïs
- 40 g de sucre
- 3 c. à c. d'huile de colza
- 40 cl de lait
- 150g de mûres bien mûres ou/et autres fruits rouges ou pêches ou poires

Progression

- Retirez les feuilles et les barbes d'épi de maïs, puis lavez-le soigneusement. Coupez-le en deux verticalement, taillez chaque extrémité et détachez les grains.
- Dans une casserole, faites chauffer 3 cuillerées à café d'huile d'olive et ajoutez les grains de maïs. Faites-les cuire pendant 5 minutes à feu doux en mélangeant.
- Versez le lait, mélangez, couvrez et faites cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les grains soient bien fondants. Mixez jusqu'à ce que la purée soit bien lisse ajoutez le sucre en mélangeant bien.
- Tailler les plus gros fruits en 2 et laisser les autres entiers.
- En mélangeant la moitié avec la purée de maïs
- Servir la purée de maïs en ajoutant sur le dessus le reste des fruits.