Quintessence de maïs

Une verrine au maïs que vous pourrez servir aussi bien à l’apéritif qu’en entrée. Le maïs y est décliné sous toutes ses formes: mousse moelleuse, grains au paprika fumé et pop corn pour le croquant…

Quintessence de maïs

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d’exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

Ingrédients pour 4 verrines

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraiche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillérée à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- 100 g de grains de mais cuits
- des pop corn salés
- des oignons frits séchés (en grande surface)

Matériel

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d’information sur l’utilisation d’un siphon cliquez ici.

ISI CB502 Siphonà crème

- un mixeur plongeant, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon ou un Thermomix (pour plus d’information sur cet exceptionnel robot culinaire cliquez ici). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Faites revenir les grains de maïs (la totalité soit 150 g) dans une poêle avec un peu de beurre et du paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste après avoir rectifié l’assaisonnement en sel.

Faites revenir les grains de maïs

- Faites chauffer les 250 g de crème dans une casserole et ajoutez les 50 g de maïs. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon. Vous pouvez réserver votre siphon au chaud au bain marie à feu doux (40°) en attendant de servir.

Remplissez votre siphon

Dressage

- Déposez un peu de grains de maïs au paprika dans le fond des verrines. Pochez la crème par dessus à l’aide du siphon et saupoudrez de pop corn et oignons séchés. Servez immédiatement.

Quintessence de maïs