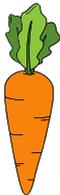


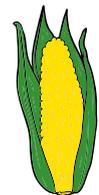
QUOI DE NEUF EN CUISINE !

LES TOPS DE LA QUINZAINE



LA RECETTE DU MOIS

DOUCEUR DE MAÏS ET CAROTTE À LA VACHE QUI RIT



INGRÉDIENTS

- 1 boîte de maïs
- 500g de carottes
- 2 oignons
- 1 bouillon cube légumes
- 100g vache qui rit
- huile olive

- Faire revenir les oignons émincés dans une casserole avec un peu d'huile d'olive
- Rajouter le maïs égoutté et les carottes coupées en rondelle
- Laisser cuire doucement
- Une fois cuit, mixer le tout, et petite astuce ... passer le velouté au chinois (la peau du maïs ne se mixe pas bien, sa texture n'est pas agréable en bouche)
- Au moment de servir, ajouter la vache qui rit et assaisonner à votre goût (sel, poivre, cumin, ...)