



## Crème de maïs et crumble d'olives vertes Manzanilla

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 300 grammes de maïs égouttés
- 1 oignon
- 30 grammes de beurre
- 400 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe rases de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de moutarde
- sel et poivre
- un bocal d'olives vertes d'Espagne Manzanilla
- 40 grammes de farine
- 20 grammes de beurre
- 40 grammes de poudre d'amandes

1. Dans un récipient, déposez la farine, la tapenade d'olives d'Espagne Manzanilla préalablement réalisée, le beurre et la poudre d'amande.
2. Mélangez avec vos doigts en incorporant tous les ingrédients.
3. Étalez le crumble sur une feuille de papier cuisson et enfournez pendant environ 15 min à 200°C.
4. Sortez du four et concassez-le
5. Épluchez et émincez l'oignon.
6. Faites-le revenir dans le beurre fondu, jusqu'à ce qu'il blanchisse

7. Ajoutez l'eau et faites bouillir, puis ajoutez le bouillon de légumes et le maïs.
8. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et la moutarde, salez et poivrez.
9. Filtrez la soupe.
10. Diluez la fécule de maïs dans un peu d'eau froide.
11. Ajoutez à la soupe et remettez sur le feu sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.
12. Versez dans des verrines, vous pouvez ajouter des olives coupées en morceaux à l'intérieur et finissez par le crumble d'olives vertes d'Espagne.

© Marine is cooking pour les Olives d'Espagne