



Crème de maïs et rognons de porc rosés, pop-corn au paprika fumé

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 rognon de porc
- 300 de maïs en grain
- 20 cl de crème liquide entière
- 50 cl de bouillon de légumes
- 4 mini maïs
- 15 g de pop-corn
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 15 g de beurre demi-sel

Pour la crème de maïs

1. Dans une cocotte, porter le bouillon à ébullition. Ajouter le maïs, la crème et cuire 5 minutes. Mixer longuement pour obtenir une crème lisse, assaisonner et réserver au chaud.
2. Pour la garniture, tailler les mini-maïs en tranches et les faire revenir dans le beurre demi-sel. Au dernier moment, cuire le rognon rosé dans une grosse noisette de beurre et le tailler en tranches fines.

Pour le dressage

1. Assaisonner le pop-corn salé avec un peu de paprika fumé. Dans une assiette creuse, verser la crème de maïs, ajouter les grains de maïs, le pop-corn et les tranches de rognon joliment réparties.
2. Finir par une pincée de paprika fumé sur la crème.

L'astuce du Chef

Après avoir mixé la crème de maïs, il est possible de le passer au chinois pour avoir une texture sans peau.

© Atelier des Chefs pour les Produits Tripiers