

Soupe de maïs aux poivrons

Origine : Cuisine Mexicaine

Nombre de personnes : 6

Difficulté : facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Prix : raisonnable

Ingredients

450 g de maïs en boîte

3 poivrons rouges

1 oignon

2 cuil. à soupe d'huile d'arachide

1L de bouillon de votre choix (peut être

préparé avec un cube de bouillon

déshydraté)

Sel et poivre du moulin

Préparation

Ouvrir la boîte de maïs et l'égoutter.

Ouvrir les poivrons, les égrainer et les couper en dés.

Peler l'oignon et le hacher.

Verser l'huile dans une cocotte, y faire revenir le maïs, l'oignon haché et les dés de poivron, pendant 5 minutes.

Ajouter le bouillon et faire cuire 20 minutes environ.

Mixer la soupe et assaisonner avant de servir.