



# Potage de maïs

- Par vision-plaisir

Potage a base de farine de maïs ?! Oui! la farine de maïs procure des goûts très appréciables

## Ingrédients:

- 125g de farine de maïs
- 2 jaunes d'œufs
- 60g de crème fraîche
- 1 litre d'eau
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 1/4 litre de lait
- petites tranches de pains grillés
- beurre



## Confection:

Délayer la farine de maïs dans le lait. Verser l'eau dans une casserole et y mettre les deux cube de bouillon de bœuf. Porter à ébullition et y verser la farine délayé. Cuire a feu doux pendant environ 15 minutes. Lier avec les jaunes d'œufs et la crème. Griller des tranches de pain et les beurrer.

**Recette pour: 8 personnes**

**Prix environ 1.10€**

