

# metro



## Chaudrée de maïs et de Cheddar

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

1,25 LITRE | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

4 Échalotes sèches, hachées

60 ml Huile de maïs  
(1/4 tasse)

1/2 Poivron vert, en dés

1/2 Poivron rouge, en dés

250 ml Bouillon de légumes ou de poulet  
(1 tasse)

500 ml Maïs en grains ou 3 épis de maïs cuits et  
(2 tasses) égrenés

500 ml Lait  
(2 tasses)

125 ml Fromage cheddar jaune, rape, râpé  
(1/2 tasse)

### Préparation

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et y faire revenir les échalotes.

Ajouter les poivrons et poursuivre la cuisson 1 minute.

Incorporer le bouillon, le maïs et le lait.

Faire chauffer sans bouillir pendant 15 minutes.

Ajouter le fromage cheddar, la ciboulette et le poivre.

Mélanger brièvement.

Servir aussitôt.

Source : Chef José Trottier

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

**30 ml**  
**(2 c. à**  
**soupe)** Ciboulette fraîche, hachée

---

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

Au goût, poivre du moulin

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---