

CRÈME DE MAIS

1 oignon
1 branche de céleri
¼ de tasse de margarine
¼ de tasse de farine
2 tasses de lait
2 tasses de bouillon de poulet
1 boîte de maïs en grain (ou 3 épis cuits égrainés)
¼ de c. à thé de cari
Sel et poivre

Faire revenir l'oignon et le céleri dans le beurre. Ajouter la farine, bien mélanger, ajouter le bouillon de poulet doucement et ensuite le lait jusqu'à épaississement. Ajouter le maïs, le cari, le sel et le poivre.

Mijoter 10 à 20 minutes.