

CHAUDRÉE AUX FRUITS DE MER

Recettes pour 4 personnes

- Ingrédients
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 - 4 (100 g) tranches de bacon fumé coupés en dés
 - 1 branche de céleri émincé finement
 - 1 carotte moyenne coupée en dés
 - 1 petit oignon haché finement
 - 1/4 de tasse (50 ml) de blanc de poireau émincé finement
 - 1 gousse d'ail haché finement
 - 3/4 de tasse (175 ml) maïs en grain égoutté
 - 2 grosses pommes de terre, pelées et coupées en dés
 - 2 tasses (500 ml) de jus de palourdes ou fumet de poisson ou moitié-moitié
 - 1/4 de tasse (50 ml) de vin blanc sec
 - 1 tasse (250 ml) de crème 35% à cuisson
 - 1/2 tasse (125 ml) de petites palourdes en conserve avec leurs jus
 - 1/3 de tasse (75 ml) de farine tout usage pour la liaison (ou veloutine blanche)
- À SAVOIR
- Utiliser les poissons à chair ferme et fruits de mer que vous préférez
 - 6 oz (170 g) de saumon coupés en cubes moyens
 - 6 oz (170 g) de morue coupées en cubes moyens
 - 6 oz (170 g) grosses pétoncles coupés en quatre
 - 6 oz (170 g) crevettes grosseurs 26/30 coupées en 4 morceaux
 - 6 oz (170 g) chair de homard coupée en dés
 - 8 petites palourdes avec leurs coquilles, les pocher et réserver de côté
 - Feuille de laurier
 - Sel et poivre



Méthode

Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir le bacon. Ajouter céleri, oignon, poireau, carotte, l'ail et cuire environ 5 minutes sans coloration. Déglacer au vin blanc sec et mouiller avec le jus de palourdes ou le fumet de poisson. Ajouter les pommes de terre et la feuille de laurier, cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque tendres.

Dans une autre casserole, verser la moitié de crème à cuisson et pocher les poissons et les fruits de mer. Sauf les palourdes qui ont été pochées à part dans du vin ou de l'eau. Récupérer le liquide de la cuisson des poissons et fruits de mer, Ajouter le liquide à la cuisson des légumes. Dans un bol, ajouter la farine et le reste de la crème bien mélanger à l'aide d'un fouet pour avoir une consistance liquide et sans grumeaux. Incorporer ce mélange pour lier, le liquide de la casserole contenant les légumes. Ajouter les fruits de mer, les palourdes, les poissons, les palourdes avec leurs coquilles, le maïs en grain. Saler et poivrer au goût. Le tout doit être onctueux.

Verser dans des bols et déguster avec une bonne baguette croustillante.



Chef C. Croze