

Chaudrée de la mer (Chowder)



✂ Pour 4 portions

🕒 Temps de préparation: 20 min

🕒 Temps de cuisson: 15 min

Ingrédients

4 tasses (1 litre) lait

1 petit oignon haché finement

½ c.table (7,5 ml) bouillon de poisson en poudre

1 c.table (15 ml) aneth frais haché

1 tasse (250 ml) crème 35 %

2 c.table (30 ml) fécule de maïs diluée dans la même quantité d'eau

100 g moules fraîches

125 g saumon frais coupé en 4

125 g morue fraîche (cabillaud) coupée en 4

100 g petites crevettes

Préparation

1 Dans une grande casserole, porter à ébullition le lait avec l'oignon, le bouillon et la moitié de l'aneth.

2 Ajouter la crème, la fécule délayée et bien brasser pour qu'il n'y ai pas de grumeaux.

3 Ajouter les moules, le saumon, la morue et les crevettes.

4 Cuire à feu doux jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Garnir chaque bol d'un peu d'aneth.

Servir avec du pain croûté.



*Recette de l'Explorateur
Luc Giard*

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2
Edition ULYSSE

