

Clam Chowder, soupe de fruits de mer

Si je vous dis gastronomie américaine, vous pensez immédiatement à burger et hot-dog, n'est-ce pas? Eh bien faut croire que les clichés ont la vie dure, car en Nouvelle-Angleterre, la région nord-est des Etats-Unis, on peut y trouver des petites perles qui sentent bon l'iode. A Boston par exemple, on déguste de bonnes chaudrées réconfortantes aux palourdes, ou "clam chowder" dans la version originale. Il s'agit d'une soupe épaisse à base de pommes de terre et de crème, parfumée au bouillon de coques et servie brûlante. Parfaite pour les soirées un peu fraîches où l'on a besoin de se réchauffer avec des plats réconfortants. Ici les palourdes sont remplacées par des moules, des crevettes et des bulots, pour une version plus gourmande. Et vous, quel est votre soupe de prédilection quand il faut sortir sa petite laine le soir ?

[Imprimer](#)

Clam Chowder, soupe de fruits de mer

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 12 minutes

Temps total: 42 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- -400 g de pommes de terre
- -75 cl d'eau
- -1 bouquet garni
- -1 oignon
- -50 g de lardons fumés
- -20 g de beurre
- -20 cl de crème liquide entière
- -1 cuillère à café de fécule de maïs
- -5 cl d'eau froide
- -16 moules décoquillées
- -8 crevettes crues
- -12 bulots
- -1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- -sel
- -poivre

Instructions

1. Mettez les crevettes, les bulots et les moules dans une casserole. Versez l'eau, salez légèrement et ajoutez le bouquet garni, puis porter à ébullition. Ecumez la surface. Baissez le feu, couvrez et laissez frémir 15 min. Décortiquez les crevettes, décoquillez les bulots et coupez la chair en rondelles.
2. Hachez l'oignon et le faire revenir dans le beurre chaud pendant 5 min. Ajoutez les lardons et faites revenir 5 min.
3. Coupez les pommes de terre en brunoise et les ajouter. Mélangez et versez le bouillon de fruits de mer. Couvrez et laissez frémir 10 min. Ajoutez la crème et prolongez la cuisson de 10 min, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.
4. Prélevez 2 louches de soupe (sans les lardons) et versez dans un bol. Mixez avec un mixeur plongeant et remettre dans la soupe, pour l'épaissir. Ajoutez la fécule diluée dans les 5 cl d'eau froide, et porter à ébullition pendant 2 min en mélangeant sans cesse.
5. Verser dans des bols et ajoutez les fruits de mer. Parsemez de ciboulette et servir bien chaud

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : pour une version gourmande, servez cette soupe dans une boule de pain évidé.
