

metro



Chaudrée de pommes de terre et de fruits de mer

Évaluer cette recette ★☆☆☆☆ 3 Votes

8 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

40 ml Beurre
(8 c. à thé)

60 ml Farine tout usage
(1/4 tasse)

1 l Fumet de poisson
(4 tasses)

Au goût, sel et poivre blanc

6 Pommes de terre moyennes

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

175 ml Oignon, haché
(3/4 tasse)

200 ml Céleri, haché

320 g Chair de homard
(3/4 lb)

Préparation

Faire fondre le beurre et y ajouter la farine. Bien mélanger et ajouter graduellement le fumet de poisson en fouettant régulièrement pour éviter la formation de grumeaux. Porter à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre blanc au goût. Faire mijoter 5 minutes et réserver.

Peler les pommes de terre, les couper en dés de 2 cm (environ 1 po) et les cuire à l'eau salée jusqu'à tendreté. égoutter et réserver.

Faire revenir au beurre l'oignon et le céleri hachés, sans les colorer (soit de 4 à 5 minutes). Ajouter la chair de homard, les crevettes et le saumon coupé en morceaux de 2 cm (environ 1 po). Laisser mijoter 3 minutes.

Ajouter les pommes de terre et les fruits de mer à la première préparation et crémier. Vérifier l'assaisonnement. Servir dans une assiette creuse et parsemer de ciboulette émincée.

Source : Féd. producteurs de pommes de terre du Québec

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

120 g Crevettes
(1/4 lb)

125 g Filet de saumon
(1/4 lb)

125 ml Crème 35 % à cuisson
(1/2 tasse)

12 Tiges de ciboulette

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.
