

Chaudrée  
De  
Palourdes  
(Clam showder)



- 2 tasses de palourdes émincées
- 8 morceaux de bacon, coupé en dés
- 2 gros oignons, hachés
- 4 gousses d'ail émincées
- 2/3 tasse de poivron vert coupé en dés
- 1 branche de céleri, hachée
- 6 cuillères à soupe de persil frais, haché
- 4 pommes de terre moyennes, bouillies, pelées, coupées en dés
- 4 cuillères à soupe de farine
- 2 boîtes (16 oz chacune) de tomates, écrasées
- 6 tasses de jus de palourdes ou d'eau ou de poisson
- 2 feuilles de laurier
- 1/4 de cuillère à café de muscade fraîchement râpée

Sel et poivre au goût

Sélectionner l'option SAUTÉ.

Ajouter le bacon et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bruni. Transférer sur une assiette et laisser de côté.

Ajouter les oignons, l'ail et le poivron vert et faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Cuire 5 m. sur MANUAL / PRESSURE..

Ajouter les palourdes. Jeter les feuilles de laurier.

Bien mélanger et refermer le couvercle, mettre de côté pour quelques minutes.

Servir chaud.

Traduit de:

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You