



Chaudrée de palourdes

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 125 grammes de pancetta, coupée en dés
- 1 tasse de blanc de poireaux, émincé
- 1 tasse de céleri, coupé finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 c table de beurre
- 2 c. soupe de farine
- ¼ tasse de vin blanc sec
- 480 ml de jus de palourde
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 3 tasses de patates russet, pelées et coupées en dés
- 1 feuille de Laurier
- ½ c. thé de thym séché
- Sel et poivre
- 600 grammes de palourdes blanches entières (grosueur 40-60)
- 2/3 tasse de maïs en grains, décongelés
- 2/3 tasse à 1 tasse de crème 15% ou 35%
- Ciboulette ou oignon vert au goût

Préparation

1. Dans un poêlon, à feu moyen vif, faire revenir la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirer les morceaux de pancetta tout en laissant le gras dans le poêlon. Réserver les cubes de

pancetta.

2. Dans le gras de la pancetta, faire tomber l'oignon et le poireau. Ne pas caraméliser. Baisser le feu au besoin.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Ajouter le beurre et faire fondre. Ajouter la farine et bien enrober les légumes. Cuire 2 minutes en brassant régulièrement.
5. Déglacer au vin. Lorsque le vin sera réduit de moitié ajouter le jus de palourde, bouillon, les pommes de terre, les aromates ainsi que les palourdes entières. Saler et poivrer.
6. Porter à ébullition et réduire le feu. Faire mijoter une 20e de minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
7. Ajouter le maïs et la crème. Bien brasser et cuire un autre 5 minutes.
8. Ajouter la pancetta au moment de servir pour conserver le petit croquant.
9. Garnir de ciboulette fraîche ou d'oignon vert ciselé.
10. Ajuster l'assaisonnement au besoin.