

# Chaudrée de palourdes, onctueuse et crémeuse, feuilles de céleri-branche

## Recette pour 4

### Description

Nous voilà dans le Nord Est américain, un bonheur onctueux, qui nous apporte la chaleur nécessaire.

### L'astuce du chef

Avec des moules, des huitres cela est très bon aussi.

### Ingrédients

#### Soupe de palourdes

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Bacon
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 3 Cuil. à soupe Farine
- 250 Ml Eau
- 2 Gros(se)(s) Pommes de terre
- 1 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Unité(s) Boîte de Palourdes 142gr (5 oz)
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
  
- Sel et poivre

#### Croûtons de pain

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Sel et poivre

#### Finitions

- 12 Unité(s) Feuille(s) de céleri branche
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
  
- Sel et poivre

### Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **415 F°**

#### Mise en place

Coupez des lardons dans des tranches de bacon d'1/2 cm d'épaisseur.

Ciselez finement l'oignon, hachez finement la gousse d'ail.

Pelez et coupez les pommes de terre et le céleri branche en petits dés (brunoise).

Égouttez les boîtes de Palourdes, gardez le jus.

### Chaudrée (soupe) Palourdes

Dans une grande casserole chaude, faites dorer le bacon, une fois croustillant, le retirer, placez-le sur du papier absorbant.

Dans la même casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans le gras de bacon, jusqu'à qu'il soit translucide. Salez et poivrez, saupoudrez de farine (singer), bien mélanger et cuire un peu (sans coloration).

Ajoutez le jus de Palourde, portez à ébullition en remuant.

Ajoutez l'eau, les pommes de terre, le céleri et portez à nouveau à ébullition.

Baissez le feu, laissez mijoter 20 minutes, une fois la cuisson des légumes atteinte, ajoutez les Palourdes et la crème.

Rectifiez l'assaisonnement, Ajoutez le bacon, laissez au chaud avant de servir.

### Croûtons

Détaillez la baguette en petite brunoise (petits cubes), passez les croûtons dans une poêle avec du beurre, Assaisonnez de sel et poivre, passez-les dans le four sur une plaque pour obtenir une belle coloration dorée.

Réservez sur un papier absorbant.

### Montage finitions

Dans un bol ou assiette creuse (chaud(e)) déposez une belle louche de chaudrée, déposez dessus des croûtons de pain dorés.

Finalisez avec trois feuilles de céleri branche sur le dessus et un tour de moulin à poivre.

**Bon appétit!**