

CLOVER LEAF: Chaudrée de Moules Fumées et Hutres Fumées, fumet de poisson, ciboulette fraîche

Recette pour 4 personnes



Description

Belle chaudrée de Moules Fumées et Hutres Fumées sous la forme d'une Clamshowder

Ingrédients

Chaudrée Clamshowder

- 1 Boite(s) Huitres fumées clover leaf
- 1 Boite(s) Moules fumées clover leaf
- 200 Gr Pommes de terre yukon gold
- 120 Gr Lard fumé
- 150 Gr Oignon blanc
- 1000 Ml Fumet de poisson
- 300 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Branche(s) Thym
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Céleri

- Sel et poivre

Beurre manié

- 15 Gr Beurre
- 15 Gr Farine

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Mise en place

Réalisez le fumet de poisson. (1 litre d'eau pour 20 gr de poudre de fumet.)Épluchez et coupez les pommes de terre en mini brunoise. Ciselez finement les oignons et le céleri.Découpez le lard fumé en petits lardons.

Beurre manié

Faites fondre votre beurre, puis hors du feu incorporez la farine à l'aide d'une spatule.Une fois votre masse (mix) obtenue réservez là, et vous l'incorporez au fumet le moment venu.

La chaudrée

Dans une casserole, faites revenir les lardons, le céleri, les oignons et ajoutez-y les pommes de terre, la branche de thym. Mouillez avec le fumet de poisson, portez à ébullition durant 5-6 minutes, puis ajoutez le beurre manié, bien mélanger. Par la suite ajoutez la crème 35% à cuisson, laissez cuire 3 minutes à petit bouillon. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez une fois égoutté, les moules et les huitres fumées Clover Leaf. Servez dans les contenant adéquat, finalisez avec de la ciboulette fraîche ciselée.

Bon appétit!