



Seafood Chowder

(Soupe de poisson et de légumes très parfumée)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 500 g de mélange de poissons et fruits de mer au choix (saumon, cabillaud, haddock, moules, crevettes, etc...)
- 1 litre de fumet de poisson
- 1 oignon
- 1 bâton de céleri
- 300 g de champignons
- 2 pommes de terre
- 3 tomates coupées en cubes
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 175 ml de crème fraîche
- 1 pincée de safran
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez et émincez finement l'oignon, le céleri et les champignons.
2. Faites-les revenir dans une grande poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils dorent.
3. Pendant ce temps, lavez les pommes de terre et coupez-les en gros dès.
4. Ajoutez-les à la poêle avec le concentré de tomate, les tomates coupées en dés et le fumet de poisson. Salez légèrement.
5. Laissez bouillir durant 20 minutes, tout en ôtant régulièrement l'écume en surface.
6. Lorsque les légumes sont tendres, versez la moitié de la préparation dans un mixeur et réduisez-la jusqu'à obtenir une préparation liquide.
7. Reversez la préparation mixée dans la mixture non mixée.
8. Coupez ensuite le poisson et les fruits de mers en cubes et ajoutez-les à la préparation.
9. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Assaisonnez si besoin.
10. Servez la soupe bien chaude avec de la crème fraîche épaisse.