

Haddock Chowder

Préparation : 20 mn | Cuisson : 40 mn | Difficulté : Facile



Pour 4 personnes

50g beurre

1 oignon haché

300g céleri haché

1 feuille de laurier

350g pommes de terre coupées
en dés

noix de muscade

450g haddock fumé, décortiqué

300ml lait

125g crevettes cuites

4 œufs pochés

½ bouquet d'aneth, pour garnir

1. Faire fondre le beurre; y faire sauter l'oignon, le céleri et le laurier jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer les pommes de terre et les épices et faire cuire pendant 1 min. Verser le lait et 100 ml d'eau, laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes. Jeter la feuille de laurier et mixer la soupe.

2. Incorporer délicatement le haddock et laisser mijoter pendant 5-10 minutes, puis ajouter les crevettes. Hors du feu, laisser reposer pendant 2 minutes couvertes.

Rpartir dans 4 bols et garnir avec les oeufs pochés, et l'aneth.

Fumage Artisanal
De Bourgogne 

