

# Fiche recette

## SOUPE DE PALOURDES « CLAM CHOWDER »

 4 personnes

 Confirmé

 50 minutes

 €€€

### INGRÉDIENTS

- **24 palourdes**
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15cl de vin blanc sec
- 25cl de bouillon de coquillage
- 4 tranches de poitrine de porc fumée
- 6 oignons nouveaux
- 4 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 3 branches de thym
- 4 tours de moulin à poivre
- 3 branches de persil plat
- 1 feuilles de laurier
- 65cl de lait entier
- 25cl de crème liquide entière

#### Pour le dressage

- 2 branches de thym
- 4 tours de moulin

### PRÉPARATION

#### Pour les palourdes

1. Rincer les palourdes sous l'eau froide. Bien sécher. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et ajouter une gousse d'ail épluchée et dégermée. Verser les palourdes et mélanger afin de les enrober d'huile. Ajouter le vin blanc, faire évaporer l'alcool et couvrir. Les palourdes s'ouvrent au bout de 4 à 5 minutes. Débarrasser les palourdes et réserver le jus de cuisson.
2. Réserver quelques palourdes dans leur coquille pour le dressage

#### Pour la soupe

3. Faire cuire la poitrine fumée dans une cocotte, elle doit être croustillante.
4. L'émietter et la réserver.
5. Laver et ciseler l'oignon, les branches de céleri et l'ail.
6. Eplucher les pommes de terre et les tailler en cubes. Laver et ciseler le persil, laver le thym.
7. Chauffer le bouillon de coquillages.
8. Faire suer les oignons et céleri dans la même cocotte dans le gras de la poitrine.
9. Ajouter le bouillon, le jus de cuisson des palourdes et les pommes de terre. Porter à ébullition. Ajouter le persil ciselé, le thym, la feuille de laurier. Couvrir et cuire environ 15 minutes. Les pommes de terre doivent être encore un peu fermes.
10. Ajouter le lait et la crème dans la cocotte. Ajouter les palourdes décortiqués. Porter de nouveau à ébullition et faire réduire le liquide pour l'épaissir légèrement environ 15 minutes.

#### Pour le dressage

11. Servir la soupe très chaude avec la poitrine fumée émietée dessus, un peu de thym frais et un tour de moulin à poivre. Déposer quelques palourdes dans leur coquille sur le dessus.



## Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

[www.Hissez-oH.fr](http://www.Hissez-oH.fr)

