

CHAUDRÉE DE POISSONS

Cuisines collectives des Iles-de-la-Madeleine

6 portions

- 2 c à table de beurre
- ½ tasse de poireaux tranchés
- ½ tasse de carottes en mire pois (haché fin)
- ½ tasse de céleri en dés
- Une pincée de safran
- 2 c. à soupe de farine
- 1/4 tasse de vin blanc
- 3 ¼ tasses de court-bouillon ou d'eau
- 1 tasse de pomme de terre en dés
- Marjolaine, muscade, persil de mer, poivre et sel.
- ½ livre de morue coupée en cubes
- ½ livre de flétan coupé en cubes
- 6 onces de palourdes en morceaux
- 2 ½ tasses de lait
- 1/3 tasse de crème

Faire revenir le poireau, le céleri et les carottes quelques minutes. Ajouter la pincée de safran et cuire encore quelques minutes. Ajouter la farine et mouillée avec le vin blanc. Ajouter les pommes de terre, et le court-bouillon ou l'eau. Porter à ébullition, ajouter les assaisonnements. Quand les légumes sont cuits, ajouter les poissons et cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille à la fourchette.

Ajouter le lait et la crème, laissez frémir.

Décorer avec une belle feuille de persil de mer frais (si la soupe se fait en été)

Servir avec nos fameuses galettes à poudre. (La recette se trouve sur notre page facebook)