

# Chaudrée de fruits de mer maison du port

PORTION /  
TAILLE  
250 mL/8  
OZ

PORTIONS  
24



Savourer le goût crémeux et raffiné qui rappelle le goût de la mer. Préparé à partir du velouté de poireau et pomme de terre Signature, ce plat regorge de palourdes tendres, de maïs sucré, d'une touche de citron et de thym parfumé. Du réconfort à chaque cuillerée.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Velouté de poireau et pomme de terre**

CODE DE CAS 13031

## Ingredients

225 g	Bacon, en dés
900 g	Oignon doux, en gros dés
568 g	
6 g	Thym frais, en feuilles
1 bac (1,81 L)	<b>Signature Velouté de poireau et pomme de terre</b>
1 L	Bouillon de palourdes ou fonds de légumes, préparé *
408 g	Grains de maïs, congelés, décongelés
1 L	Lait, 2%
1 L	Palourdes écaillées, hachées *
30 mL	Jus de citron
15 mL	Sauce aux piments rouges, forte
30 g	Thym frais, en feuilles
68 g	Craquelins à soupe, facultatif

## Directions

- 1 Dans un gros chaudron ou une marmite, cuire les dés de bacon jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
- 2 Ne garder que 30 mL (2 c. à s.) du gras de bacon et le faire chauffer à feu moyen-élevé; ajouter l'oignon et le faire sauter pendant 3 minutes. Incorporer le céleri et le thym et continuer de cuire pendant 3 minutes.
- 3 Ajouter le Velouté de poireau et pomme de terre Signature et le bouillon de palourdes avec le maïs et amener à mijoter, en remuant souvent, à feu moyen-élevé; cuire, en remuant de temps en temps, environ 10 minutes.
- 4 Incorporer le lait et refaire mijoter, environ 5 minutes.
- 5 Ajouter les palourdes et leur jus avec le jus de citron et la sauce au piment et refaire mijoter.

PCC : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.

PCC: Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.

## Pour servir

Juste avant de servir, incorporer les feuilles de thym. Pour chaque portion, déposer 250 mL (8oz) de ragoût dans un bol ou une tasse et saupoudrer de 15 mL (1 c. à s.) de craquelins à soupe avant de servir, si désiré.