



Temps Total
50 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
12

Une soupe unique, remplie de poisson frais et de fruits de mer servie avec des croûtons au levain grillés pour une version haut de gamme de ce classique des restaurants de bord de route.



Tip

- Remplacer le saumon par un poisson à chair blanche, comme la morue ou le flétan.
- Pour une présentation haut de gamme, garnir chaque portion d'une pince ou d'une queue de homard cuite.

Conseils :

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
beurre fondu	1/2 tasse	125 mL
persil haché finement	1/4 tasse	60 mL
mélanges d'épices Old Bay	1 c. à thé	5 mL
Pain au levain , coupé en rondelles de 1 po(2,5 cm) d'épaisseur	2 lb	1 kg
soupe Campbell's Signature chaudière de palourdes Boston	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
eau	8 tasses	2 L
crevettes moyennes, décortiquées et déveinées	2 lb	908 g
filet de saumon coupé en cubes de 1/2 pouce	2 lb	908 g
chair de homard hachée	1 lb	454 g
pétoncles de baie épongés	1 lb	454 g
moules cuites à la vapeur et décortiquées	40	40
estragon frais finement haché	1/4 tasse	60 mL
Branches d'estragon frais		



INSTRUCTIONS

1. Fouetter ensemble le beurre fondu, le persil et le mélange d'épices Old Bay. Étendre le mélange uniformément sur les croûtons de pain. Disposer les croûtons sur une grande plaque de cuisson. Faire cuire au four à convection à 220 °C (425 °F) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Laisser refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante pendant 5 jours maximum.

2. Verser la soupe dans un grand chaudron et chauffer à feu moyen pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud. Incorporer les crevettes, le saumon, la chair de homard, les pétoncles de baie, les moules et l'estragon haché. Couvrir et cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits de mer soient bien cuits. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 2 jours. Donne 25 tasses (5,9 L).

Chauffer 2 tasses (500 ml) de chaudière dans un chaudron jusqu'à ce qu'elle soit chaude et verser dans un bol de service. Garnir de brin d'estragon et servir avec 66 g (2,3 oz) de croûtons grillés.