



Temps Total
55 MIN.

Portion
8 OZ LIQ. (250 ML)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Vous croirez respirer la brise océane en savourant ce ragoût crémeux et réconfortant à base de Velouté de poireau et pomme de terre Campbell's® enrichi de palourdes et de maïs, et aromatisé de citron et de thym.



Tip

**D'autres fruits de mer peuvent être ajoutés à cette recette ou substitués, par exemple : poisson blanc, crevettes, pétoncles, langouste, homard, huitres, etc.

*Option : substituer la soupe Campbell's® déshydratée de qualité Crémeuse au poireau et pomme de terre n° 19778.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Bacon, en dés	1 tasse	250 mL
Oignon doux, en gros dés	6 tasses	1 L
Céleri, en gros dés	4 tasses	1 L
Thym frais, en feuilles	2 c. à s.	30 mL
*Velouté de poireau et pomme de terre Campbell's®, décongelé	4 lb (1 bac)	1 kg (1 bac)
**Bouillon de palourdes ou fonds de légumes, préparé	4 tasses	1 L
Maïs en grains surgelés, décongelés	3 t. (1 lb)	750 mL
Lait, 2 %	4 tasses	1 L
Palourdes écaillées, hachées*	4 t. avec le jus	1 L
Jus de citron	2 c. à s.	30 mL
Sauce aux piments rouges, forte	1 c. à s.	15 mL
Thym frais, en feuilles	3 c. à s.	45 mL
Craquelins à soupe, facultatif	1 1/2 tasse	175 mL

RAGOÛT DE NOUVELLE-ANGLETERRE AUX FRUITS DE MER



INSTRUCTIONS

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 Campbell's® 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. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
6. Juste avant de servir, incorporer les feuilles de thym.
7. Pour servir : Pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) 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.