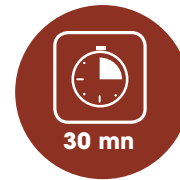


# La Seafood Chowder

## ou soupe de poisson irlandaise



### Ingrédients

- 1 litre de fumet de poisson
- 30g de beurre
- 1 oignon
- 1 bâton de céleri
- 300 g de champignons
- 2 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 3 tomates coupées en cubes
- 1 pincée de safran
- sel
- poivre
- 500 g de mélange de poissons et fruits de mer au choix
- 175 ml de crème fraîche



### Préparation

Lavez et émincez finement l'oignon, le céleri, les champignons. Faites les ensuite revenir dans une grande poêle avec du beurre jusqu'à obtention d'un ensemble doré.

Pendant ce temps, coupez en gros dés les pommes de terre avant de les ajoutez à la poêle.

Mettez-y le concentré de tomate, les tomates coupées en dés, le fumet de poisson et salez légèrement. Faites bouillir l'ensemble pendant 20 minutes, tout en ôtant régulièrement l'écume en surface.

Lorsque les légumes sont tendres, versez la moitié de la préparation dans un mixer, et réduisez-la jusqu'à obtenir une préparation liquide, avant de renverser le tout avec la préparation non-mixée.

Coupez le poisson et les fruits de mers en cubes, et ajoutez-les à la préparation. Laissez cuire à feu doux durant 20 minutes environ. Servez la soupe avec du pain complet, du beurre demi-sel ou de la crème fraîche épaisse !

### Astuces de chef



• Le "Fish Chowder", la soupe de poisson à l'irlandaise, se déguste comme plat principal ou même en entrée en petite quantité. Elle nourrit bien et elle est très réconfortante les jours de pluie. Vous pouvez ajouter d'autres poissons comme du colin ou du merlan, ainsi que des fruits de mer comme des crevettes décortiquées, des moules, des palourdes ou même des noix de Saint-Jacques.

D'autres légumes de votre choix comme du céleri en petits morceaux, des dés de carotte, des petits pois peuvent se faire revenir avec l'oignon. •