



Soup Sisters



Broth Brothers

RECETTE



Chaudrée de saumon, de cheddar et de maïs

De la part de Karen Barnaby, chef de cuisine au restaurant Fish House

Ingrédients

90 ml beurre non salé 6 c. à soupe
125 ml oignon et céleri hachés finement 1/2 tasse
45 ml farine 3 c. à soupe
10 ml paprika fumé 2 c. à café
375 ml nectar de myes 3 tasses
125 ml poivron rouge en dés 1/2 tasse
500 ml lait homogénéisé 2 tasses
sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au gout
250 ml cheddar fort râpé 1 tasse
1 kg saumon désossé et sans la peau, découpé en morceaux 2 lb
250 ml maïs en grains (décongelés) 1 tasse
15 ml persil émincé 1 c. à soupe
15 ml ciboulette émincée 1 c. à soupe

Instructions

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une grande casserole. Ajouter les oignons et le céleri et laisser cuire pour les ramollir. Ajouter la farine et le paprika et agiter pendant 1 minute. Incorporer graduellement le nectar de myes jusqu'à ce que le liquide soit homogène. Porter à ébullition, puis réduire la température. Ajouter le poivron rouge. Continuer la cuisson en remuant pour une dizaine de minutes.

Verser le lait, puis laisser mijoter à petit feu. Assaisonner au gout avant d'ajouter les morceaux de saumon et le maïs en grains. Laisser mijoter 5 minutes, jusqu'à ce que le saumon soit bien cuit. Verser le cheddar, le persil et la ciboulette dans la mixture. Servir aussitôt. Donne 6 à 8 portions.

WWW.SOUPSISTERS.ORG