

## SEAFOOD CHOWDER



Ingrédients pour 8 personnes :

Beurre

1 gros oignon émincé

1 bâton de céleri frais finement émincé

200 g de champignons frais ou en conserve

1 grosse pomme de terre coupée en gros cubes de 1 à 2 cm

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

3 tomates coupées en gros cubes (soit fraîches soit en boîte)

1 pincée de safran (optionnel)

1 l fumet de poisson

Poivre noir et sel

500 g de mélange de poissons et fruits de mer au choix (saumon frais ou fume, colin, cabillaud, etc, moules, crevettes, etc....)

125 ml de crème fraîche

Faire fondre du beurre et y faire revenir l'oignon, le céleri et les champignons en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que tout soit bien doré.

Ajouter les morceaux de pomme de terre, le concentré de tomates, les tomates, le fumet de poisson et un peu de sel. Faire bouillir et enlever l'écume de la surface. Laisser cuire 20 min jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Prélever la moitié de la préparation, soit environ 1/2 litre, le mixer et le rajouter à la préparation. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Ajouter le poisson coupé en gros cubes et les fruits de mer, laisser cuire 15 minutes.

La soupe est prête à servir.

(Il est possible de congeler la soupe à cette étape. Après décongélation, rajouter ou non de l'eau si la soupe est trop épaisse.)

Au moment de servir ajouter la crème fraîche, servir avec du pain complet et du beurre.

### **Remarque :**

Cette soupe est typiquement servie dans les pubs et restaurants en tant qu'entrée mais peut être le plat principal tant elle est riche et épaisse. Elle est en général cuite sans la tomate qui est bien sur optionnelle mais change un peu et donne une jolie couleur.