

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

250 ml (1 tasse) de bacon coupé en petits dés
250 ml (1 tasse) de blanc de poireau tranché finement
250 ml (1 tasse) de carotte tranchée finement
250 ml (1 tasse) de branches de céleri tranchées finement
250 ml (1 tasse) de branches de fenouil tranchées finement
2 branches de thym effeuillées
5 ml (1 c. à thé) de graines de coriandre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de graines de céleri
5 ml (1 c. à thé) de poivre blanc
250 ml (1 tasse) de jus de palourdes
1 litre (4 tasses) de **boisson de soya Natur-a non sucrée**
30 ml (2 c. à table) d'eau froide
30 ml (2 c. à table) de fécule de maïs
250 ml (1 tasse) de palourdes cuites et retirées de leur coquillage
125 ml (1/2 tasse) de chips de nori
60 ml (4 c. à table) de ciboulette finement ciselée

Chaudrée de palourdes et bacon

méthode

- Dans une grande casserole, cuire doucement le bacon pendant 10 minutes en prenant soin de ne pas trop le colorer.
- Ajouter le poireau, la carotte, le céleri, le fenouil, le thym et les épices. Poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Verser le jus de palourdes et la boisson de soya. Porter doucement à ébullition et laisser mijoter pendant 15 minutes.
- Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide et verser dans le bouillon. Laisser mijoter encore 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

