

Recette du mois de janvier ! January's recipe !

Boston clam chowder



Photo Laurent Grandadam

Préparation 20 minutes – Cuisson 40 minutes

Pour 6 personnes

1 tranche de poitrine fumée finement émincée, 1 oignon émincé, 5 cm de céleri émincé, ½ cc de paprika, 75cl d'eau froide, 500g de pommes de terre pelées et coupées en tranches, ½ cc de thym sec, 20cl de crème fraîche, Sel, poivre, 1 demi bouquet de persil frais, 1kg de palourdes ou coques fraîches en coquilles ou 300g de coquillages sans coques

Dans un faitout, versez 20cl d'eau et ajoutez les coquillages. Couvrez et portez à ébullition. Les coquillages vont s'ouvrir. Faites le tri et ne conservez que les coquillages ouverts. Retirez les coques et hachez grossièrement les palourdes. Filtrez l'eau de cuisson pour retirer l'éventuel sable et conservez la.

Dans une casserole, faites revenir les tranches de poitrine fumée jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez l'oignon et le paprika et couvrez. Faites cuire sur feu doux pendant 5 à 6 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez l'eau, les pommes de terre, le thym et faites mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Baissez le feu et ajoutez les coquillages et leur eau de cuisson. Salez, poivrez. Ajoutez la crème liquide, mélangez et servez immédiatement en parsemant de persil haché.

Recette issue de mon livre **Yes we cook**, Editions Mango, en librairie le 22 janvier !!



Julie Schwob – Styliste et auteure culinaire
www.julieschwob.com

