

Clam Chowder

➤ Par le Chef Romain Pouzadoux

*Fête de l'Indépendance américaine
Résidence de l'Ambassadeur
Paris, le 27 juin 2016*

Ingrédients :

Palourdes ou coques décoquillée : 200 gr

Poitrine de porc : 100 gr

Pomme de terre Amandine : 500 gr

Oignon rosé : 100 gr

Branche de céleri : 20 gr

Carotte : 50 gr

Vin blanc sec : 10 cl

Beurre 1/2 sel : 25 gr

Farine : 25 gr

Cream Cheese : 50 gr

Crème liquide : 250 gr

Fumet de poisson : 500 gr

Ciboulette : ¼ botte

Préparation :

Eplucher & tailler en dés les pommes de terre. Les cuire à l'anglaise puis les égoutter.

Eplucher & tailler en brunoise l'oignon, la carotte et le céleri branche. Les faire suer avec la poitrine taillée en cube. Déglacer au vin blanc et laisser réduire.

Réaliser un roux avec le beurre et la farine. Ajouter le mélange poitrine et oignon. Détendre avec le fumet de poissons, la crème et le cream-cheese. Ajouter les coques et les pommes de terre.

Ciseler la ciboulette.

Dresser la Clam Chowder en bol et ajouter la ciboulette.