

Chaudière crémeuse aux fruits de mer

- La meilleure recette de chaudière crémeuse aux fruits de mer (Très facile!)



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignon émincée
- 2 cuillères à thé d'ail émincé
- 1/4 de tasse (65 ml) de céleri coupé
- 2/3 de tasse (165 ml) de farine
- 4 tasses et demie de lait
- 2 tasses et demie de crème 10 %
- 2 tasses (500 ml) de **bouillon de fruits de mer**
- 1 lb (453 g) de crevettes équeuté
- 0.66 lb (300 g) de pétoncles
- 0.66 lb (300 g) de viande de crabes
- 1/4 de tasse (65 ml) de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe et demie de persil frais
- 2 cuillères à thé de paprika
- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

1. Dans un gros chaudron, faites fondre 3/4 de tasse de beurre à feu moyen, puis faites sauter les oignons, l'ail et le céleri.
2. Ajouter la farine et cuire en mélangeant. Il ne faut pas la brûler.
3. Ajouter tranquillement le lait, la crème et le bouillon en mélangeant constamment.

4. Continuer de mélanger jusqu'à épaississement et réduire le feu.
5. Dans une casserole, faites sauter les crevettes et les pétoncles dans le restant de beurre. Cuire pendant 4 à 5 minutes et transférer dans la soupe.
6. Ajouter le reste des ingrédients.
7. Mijoter pendant 5 à 10 minutes.
8. Laissez reposer et servir.
9. Se congèle.

“

Voici une délicieuse recette de chaudière de fruits de mer... Elle est très nourrissante, crémeuse et facile à faire! :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

