



Chowder au poulet

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
2 oz de pancetta ou de bacon, en tranches
3 tasses de pommes de terre Yukon Gold ou Idaho
2 tasses de poireaux ou d'oignons, hachés
1 tasse de carottes en dés
1 tasse de céleri en tranches
2 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe de feuilles de thym
1 feuille de laurier
4 tasses et plus de bouillon de poulet
4 tasses de poulet cuit, en cubes
½ tasse de crème 35%
Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen et cuire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réserver sur un papier absorbant. Retirer le gras de cuisson de la poêle, en conservant quelques cuillerées.

Peler et tailler les pommes de terre en dés. Mettre dans la poêle. Ajouter le poireau, la carotte, le céleri et faire revenir, à feu moyen 5 minutes.

Incorporer l'ail, le thym, le laurier et verser le bouillon. (Pour une soupe moins consistante, augmenter la quantité de bouillon.) Amener à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter, à mi-couvert, 20 minutes pour que les saveurs s'imprègnent.

Ajouter le poulet et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Incorporer la crème et réchauffer. Vérifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec la pancetta émiettée, du poivre du moulin et la garniture de votre choix. Accompagner d'un bon pain croustillé.

P.S. Cette recette provient du site "joseedistasio.ca" : <https://www.joseedistasio.ca/recettes/soupes-potages/chowder-au-poulet/>