

## **Soupe de maïs aux crevettes, St Jacques et poisson**



*adapté d'un vieux magazine américain de supermarché*

Pour 4 personnes

2 oignons

1 carotte

3 branches de céleri

1 csoupe huile végétale neutre

3 patates à soupe moyennes

300g de maïs surgelé ou en boîte

1 litre bouillon de poisson ou de légumes

12 queues de crevettes crues, surgelées dégelées

1 poignée de morceaux de thon, autant de saumon, de ce que vous avez

Quelques morceaux de St Jacques si vous avez la chance d'en avoir

1 csoupe moutarde à l'ancienne (moutarde en grains)

1 petit piment rouge thaï (facultatif)

environ 1csoupe coriandre ciselée

environ 1csoupe persil haché

Peler, laver, couper, hacher les légumes. On doit obtenir :

1 1/2 tasse d'oignon haché

1/2 tasse carottes en brunoise (petits dés)

1/2 tasse céleri en brunoise

2 tasses de dés de pomme de terre

et épépiner puis ciseler hyper finement le piment

Pour rappel : 1 tasse = 250ml, 1/2 tasse = 125ml, 1 csoupe = 15ml, 1 ccafé = 5ml

Chauffer l'huile dans une casserole, y ajouter oignon, carotte, céleri et faire revenir à feu moyen 3 ou 4 minutes. Ajouter ensuite les patates, le maïs surgelé (en boîte ce sera pour plus tard), le piment et le bouillon, porter à ébullition, baisser le feu et mijoter tout doucement environ 20 minutes. Ajouter le maïs en boîte, rincé et égoutté, si c'est ce que vous utilisez. Ajouter enfin les produits de la mer, la moutarde et le persil haché, mélanger. Dès que les crevettes sont roses et le poisson blanchi, c'est prêt! Goûter, rectifier, servir saupoudré de coriandre hachée.