New-England Clam Chowder

adapté du livre "Soup for Supper" Williams-Sonoma

pour 4
400g de clams en conserve au naturel et du bouillon de poisson QS
250ml de Noailly-Prat
2 csoupes huile d'olive
1 barquette de poitrine en tranches fines, en petits morceaux
1 oignon rouge et 1 échalote hachés
1 branche de céleri coupée en petits morceaux
1 kg patates à tout faire type charlotte ou agatha, coupées en cubes
1 bonne csoupe de farine
375ml de lait (ou moins, au goût !).
sel, poivre noir au goût
pincée de cayenne (facultatif)
1/4 tasse de persil haché ou de ciboulette.
On peut ajouter du maïs en boite (2 tasses), des morceaux de poisson, de homard ou de coquilles St Jaques

Ouvrir les clams en conserve, et passer les clams en gardant bien le jus.
Compléter le jus obtenu avec du jus de clams en bouteille ou du bouillon de poisson pour obtenir 3 tasses soit 750ml. Réserver.
Dans une casserole à feu moyen, chauffer l'huile d'olive. Ajouter la poitrine, le céleri et les oignons, en remuant de temps en temps, et laisser suer environ 10 minutes.
Ajoute le Noailly-Prat. Réduire jusqu'à évaporation totale du liquide.
Ajouter une bonne csoupe de farine, mélanger. Ajouter le jus réservé, porter à ébullition.
Ajouter les pommes de terre, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le patates soient cuites sans tomber pour autant en purée, environ 10-15 minutes.
Ajouter les clams (et éventuellement le maïs, le poisson, le homard, etc...) et laisser réchauffer doucement environ 4 minutes.
Ajouter le lait, le poivre et le cayenne.
Saupoudrer des herbes fraîches.
Servir très chaud.

lacath, http://lacath.canalblog.com