

## Clam chowder



Né au 18<sup>ième</sup> siècle à Boston, sur la côte Est des Etats-Unis, il est habituel que le *clam chowder* soit servi dans les restaurants surtout le vendredi. En effet, originellement cette soupe était une option maigre pour les vendredis de carême. Lorsqu'on lui rajoute de la tomate concassée et du bouillon, il prend le nom de "Manhattan clam chowder".

### Ingrédients pour 6 personnes

- 100 grammes de lardons fumés
- 10 grammes de beurre
- 250 grammes d'oignon blanc
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuiller à soupe de farine
- 1 boîte de palourdes en conserve
- 250 ml de jus de palourde en bouteille
- 250 ml de crème liquide
- 10 grammes de poivre blanc
- 2 pommes de terre moyennes cuites, coupées en dés
- 1 cuiller à soupe de mélange spécial clam chowder (ingrédients ci-dessous)

### Mélange spécial broyé au mixer (à conserver au réfrigérateur)

- 4 cuillers à soupe d'origan
- 4 cuillers à soupe de basilic déshydraté
- 4 cuillers à soupe de persil déshydraté
- 4 cuillers à soupe de thym
- 4 cuillers à soupe de romarin
- 2 cuillers à soupe d'estragon
- 2 cuillers à soupe de marjolaine
- 2 cuillers à soupe d'aneth
- 1 cuiller à thé de sauge
- 1 cuiller à soupe de farine

### Préparation

1. Faire suer à feu doux l'oignon émincé, avec l'ail émincé, les lardons, le beurre et 1 cuiller à soupe de mélange spécial.
2. Incorporer délicatement la farine et le jus de palourdes. Porter à ébullition.
3. Ajouter la crème liquide et laisser mijoter pendant 25 minutes.
4. Ajouter le poivre blanc, les pommes de terre et les palourdes. Laisser réchauffer un peu et servir aussitôt.

Bon appétit!