Chaudrée de fruits de mer canadiens

De Terre-Neuve jusqu’en Colombie-Britannique en passant par les Grands Lacs, cette chaudrée présente les meilleurs fruits de mer canadiens en provenance des quatre coins du pays. Suggestion d’accord : un vin blanc vif ou une bière IPA Côte Ouest pour réveiller vos papilles.

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
30 mins

Ingredients

- 50 ml de beurre clarifié
- 1 oignon moyen coupé en dés
- 1 poireau coupé en dés
- 2 branches de céleri coupées en dés

- 75 ml de vin blanc sec
- 2 L de fumet de poisson
- 50 g de farine
- 250 mL de crème épaisse
- 75 g de morue charbonnière de la Colombie-Britannique (fumée)
- 75 g de truite grise de l'île Manitoulin
- 75 g de pétoncles de baie
- 75 g de crevettes de l'île Fogo
- 50 g crabe des neiges de l'île Fogo
- 75 g de petites pommes de terre jaunes et violettes, cuites et tranchées
- 20 g de caviar de saumon
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- 1 cuillère à café d'aneth grossièrement hachée
- 1 c. à thé d'estragon grossièrement haché
- Sel marin de l'île de Vancouver au goût
- Poivre noir grillé moulu au goût

Instructions

Étape 1
Faire sauter les oignons, le poireau et le céleri dans le beurre clarifié pendant environ 2 minutes, saupoudrer de farine et faire cuire à feu moyen-doux en remuant. Une fois la farine cuite, ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié.

Étape 2
Ajouter le fumet de poisson et laisser mijoter pendant 5 minutes, incorporer la crème épaisse et laisser mijoter pendant quelques minutes. Assaisonnez la soupe avec du sel et du poivre.

Étape 3
Dans une autre casserole, faire mijoter le fumet de poisson et blanchir les pétoncles de baie, les crevettes de l'île Fogo et la truite en dés. Assaisonnez-les d'herbes, de sel et de poivre, puis mettez-les de côté.

Étape 4
Dans un grand bol à soupe, placer la morue charbonnière fumée en dés, les fruits de mer blanchis et les petites pommes de terre tranchées.

Étape 5

Verser la soupe par-dessus. Garnir de crème fraîche, d'œufs de saumon et de craquelins de crabe des neiges.