



# Clam chowder



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

100 grammes de lard petit-déjeuner  
1 oignon  
beurre  
2 tiges de céleri  
2 cuillères à soupe de farine  
500 ml de lait  
200 ml de crème  
350 ml de bouillon de poisson  
2 pommes de terre moyennes  
1 feuille de laurier  
400 grammes de moules cuites  
persil frais  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le lard en morceaux et faites-le revenir dans une grande casserole jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Retirez-le de la casserole et réservez.
- 2.** Émincez l'oignon et faites-le revenir dans la même casserole avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Coupez finement le céleri et ajoutez-le. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- 3.** Ajoutez la farine et mélangez pendant 1 minute. Versez ensuite progressivement le lait et la crème tout en remuant, jusqu'à ce que la soupe épaississe. Ajoutez le bouillon de poisson et portez doucement à ébullition.



- 4.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les à la soupe avec la feuille de laurier et laissez cuire 15 minutes.
  
- 5.** Ajoutez les moules et le lard, puis laissez chauffer encore 5 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre et terminez avec du persil frais.