

CHAUDRÉE de palourdes

4 portions

15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
1	oignon, haché fin	1
1	branche de céleri, en dés	1
1	poivron vert, en dés	1
2	pommes de terre, pelées et en dés	2
2 ml	graines de fenouil séchées, $\frac{1}{2}$ c. à thé écrasées	
2	boîtes (142 g/5 oz chacune) de petites palourdes au naturel PASTENE	2
750 ml	bouillon de poulet ou de légumes, chaud	3 tasses
125 ml	crème à 35%	$\frac{1}{2}$ tasse
15 ml	ciboulette fraîche hachée sel et poivre paprika	1 c. à s.

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les légumes, couvrir et faire cuire pendant 5 minutes à feu doux, ou jusqu'à ce que les oignons soient transparents.
- Ajouter les graines de fenouil. Égoutter les palourdes; réserver séparément le jus et les palourdes. Verser le jus des palourdes dans la casserole. Ajouter le bouillon, saler et poivrer au goût, porter à ébullition à feu moyen-vif.
- Baisser le feu à doux et laisser mijoter 15 minutes, à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Ajouter la crème, la ciboulette et les palourdes réservées. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter 5 minutes. Saupoudrer de paprika et servir.



Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les légumes, couvrir et faire cuire pendant 5 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les oignons soient transparents.



Ajouter les graines de fenouil. Égoutter les palourdes; réserver séparément le jus et les palourdes. Verser le jus des palourdes dans la casserole.



Ajouter le bouillon, saler et poivrer au goût, puis porter à ébullition à feu moyen-vif.



Baisser le feu à doux et laisser mijoter 15 minutes, à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Incorporer la crème et la ciboulette.



Ajouter les palourdes réservées. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter 5 minutes. Saupoudrer de paprika et servir.