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.**