

CHOWDER DU CAPITAINE DAN

- 1/2 tasse Carottes coupées
- 1/2 tasse Oignons coupés
- 1 tasse Patates en dés
- Beurre
- 1 boîte Crème de champignons
- 1 boîte Crème de céleri
- 1 boîte Crème de maïs (6 c. à soupe)
- 2 litres Lait 3.25%
- Poisson
- Sel, poivre
- Safran

Préparation

Faire cuire les carottes, patates et céleri dans un peu d'eau jusqu'à tendreté. Égoutter.
Pendant ce temps, cuire le poisson à feu médium et le défaire en petits morceaux.
Et laisser refroidir.

Dans un haut chaudron, mettre les légumes, le lait, les soupes et les boîtes de maïs.
Amener doucement à ébullition et faire frémir jusqu'à ce que la soupe épaississe.
Jusqu'à consistance désirée. Incorporer les épices. Incorporer le poisson pour le réchauffer, mais attention de ne pas trop le défaire alors brasser doucement mais souvent pour ne pas que ça colle.

Déguster en bonne compagnie!