



Portions: 6 - 8

Ingrédients

8	tranches de bacon - hachées
1	oignon espagnol moyen - haché
2	côtes de céleri - coupées en dés
1	grosse pomme de terre Russet coupée en cubes avec la peau
1 tasse	crème fouetté (35%)
2 tasses	lait 2%
1/2 tasse	vin blanc sec
1 c. à thé	thym frais haché
2 lbs combiné	aiglefin frais, palourdes, crevettes, pétoncles
1/4 tasse	persil italien frais haché
1/4 c. à thé	sel
1/4 c. à thé	poivre

MÉTHODE

- Utiliser une grande marmite à soupe, cuire le bacon sur la cuisinière, en remuant de temps à autre, à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 5 minutes.
- Égouttez toute la graisse de bacon.
- Ajouter l'oignon, le céleri et 1 c. À soupe d'eau dans la casserole: cuire à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce qu'ils ramollissent, environ 5 minutes.
- Incorporer la pomme de terre, la crème, le lait, le vin et le thym; laisser mijoter jusqu'à ce que la pomme de terre soit ramollie et que le liquide épaisse légèrement environ 15 minutes.
- Incorporer le poisson et le persil; laisser mijoter jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit, 10 à 12 minutes.
- Incorporer le sel et le poivre au goût

GARNITURE

- Une demi-once de homard et d'oignons verts hachés

Bon appétit,

Chef Gilles.

