

SOUPE AUX PALOURDES

- 1 c. table beurre ou margarine
- 1 boîte tomates en conserve (28 onces)
- 1 boîte palourdes (+ 14 onces)
- 1 boîte jus de palourdes (optionnel)
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1 tasse pommes de terre en cubes
- 1 tasse céleri en cubes
- 1 oignon
- 1 demiard crème 35%

Faire revenir céleri, oignon et pommes de terre dans le beurre à feu doux. Ajouter jus de palourdes, tomates et vin. Laisser mijoter 15 à 20 minutes (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites). Incorporer les palourdes et cuire 5 minutes de plus. Assaisonner.

À la dernière minute, ajouter la crème et servir garni de croûtons et de fromage parmesan.

DÉLICIEUX ET NOURRISSANT !