

CHOWDER DE BLÉ D'INDE À LA PANCETTA

Ingrédients : donne 6 tasses / 1,5 L (4-5 portions)

- ½ tasse (66 g) de pancetta en petits dés (ou 2-3 tranches de bacon émincé)
- ½ tasse (70 g) d'oignon haché finement
- 2 tasses (environ 300 g) de pommes de terre coupées en dés
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 3 tasses (750 ml) de lait chaud
- 1 ½ tasse (314 g) de maïs en grains (frais, en boîte ou congelé) égoutté
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

- Dans une grande casserole, faire frire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Retirer la pancetta, et égoutter sur un papier absorbant. Réserver.
- Retirer le gras de la casserole. Prélever 2 c. à soupe et remettre dans la casserole. Ajouter l'oignon et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré.
- Ajouter les pommes de terre et la tasse d'eau bouillante. Porter à ébullition. Réduire la chaleur et couvrir. Cuire 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Ajouter le lait chaud, le maïs, la pancetta, le sel et le poivre et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant des herbes salées et servir.
- Garnir de paprika ou de persil haché si désiré.

Source : déclinaison - d'après une recette de *Le nouveau livre de cuisine Purity*, Édition révisée, 1967

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 4 novembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/11/chowder-de-ble-dinde-la-pancetta.html>