

# Chaudrée de palourdes

---



## Ingrédients

250 g (2 tasses) de base sauce suprême (MC12001)  
1 litre (4 tasses) d'eau froide  
1 litre (4 tasses) de lait froid  
350 g (3/4 lb) de petites palourdes en conserve sans leur jus et rincées à l'eau froide  
250 ml (1 tasse) de maïs entier égoutté  
250 ml (1 tasse) de pommes de terre en dés  
250 ml (1 tasse) de poivrons rouges et jaunes en petits dés  
15 ml (1 c. à soupe) de fumet de fruit de mer (SAP9F008)  
Sel et poivre au goût

---

## Préparation

- 1- Mélanger la base de sauce suprême avec l'eau, le lait froid et le fumet de poisson. Porter à ébullition en brassant constamment. Réserver.
- 2- Cuire les pommes de terre et les poivrons dans l'eau et égoutter.
- 3- Combiner tous les ingrédients et mijoter quelques minutes en remuant.
- 4- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Rendement : Donne environ 12 portions de 250 ml

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG