

Chupe de mariscos



Pour 4 personnes / Temps de préparation : 40 minutes / Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Béchamel de crustacés :

30 grammes de beurre
30 grammes de farine
33 cl de bouillon de crustacés (eau + bouillon cube crustacés)
13 cl de lait
1 C à C d'épice de Mapuche (ou piment d'espelette)
50 grammes de mozzarella râpée
50 grammes d'emmental râpé
Sel, poivre

Cassolette :

1 oignon
1 gousse d'ail
4 cl de vin blanc
100 grammes de chair de crabe / araignée de mer
200 grammes de palourdes
300 grammes de crevettes précuites décortiqués
1 c à c de paprika
50 grammes de mozzarella râpée
50 grammes d'emmental râpé
Coriandre
Sel, poivre

Préparation

Pour réaliser ce plat typique chilien, **commencez par la réalisation de la béchamel aux fruits de mer**. Pour cela, faites fondre le beurre, dans une grande casserole. Lorsque le beurre est bien fondu, ajoutez d'un coup la farine, remuez et laissez cuire deux bonnes minutes tout en remuant.

Ensuite, **ajoutez le bouillon de crustacés ainsi que le lait** et laissez cuire 5 bonnes minutes tout en remuant. La béchamel va commencer à épaissir. **Assaisonnez avec le mélange d'épices de Mapuche ainsi que de sel et de poivre et ajoutez les fromages râpés**. Vérifiez les assaisonnements, et laissez cuire jusqu'à ce que la béchamel soit épaisse puis réservez de côté.

À présent, nous allons **pré cuire les fruits de mer**. Pour cela, dans une nouvelle casserole, **faites suer avec un peu de beurre l'oignon ainsi que l'ail préalablement haché finement**. Lorsqu'ils sont translucides, **ajoutez les palourdes et versez d'un coup le vin blanc dessus**. Laissez cuire à feu fort avec un couvercle jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes. **Retirez ensuite les palourdes et décortiquez-les. Continuez à faire réduire le jus, jusqu'à ce qu'il soit bien réduit, puis ajoutez-le à votre béchamel pour la parfumer davantage** (attention aux résidus de coquilles !!).

Ajoutez dans votre béchamel vos crevettes pré cuites, les palourdes cuites ainsi que la chair de crabe. Ajoutez ensuite le paprika et mélangez jusqu'à ce que les fruits de mer soient bien répartis dans l'ensemble de la mixture.

Aller, on passe au **dressage** de ce plat typique chilien ! Normalement, le chupe de mariscos se sert **en portion individuelle, dans une cassolette ronde en terre cuite**. À vous de voir si vous préférez le format individuel ou bien dans un grand plat à gratin à partager. **Versez équitablement (on ne veut pas de jaloux !) la préparation dans l'ensemble des cassolettes et recouvrez la de mozzarella et d'emmental râpé**.

Vous pourrez les conserver au frigo et les gratinés à la minute avant de servir : un délice !!

Enfournez alors au four à 180°C durant 25 bonnes minutes ou jusqu'à ce que le gratiné soit bien de couleur caramel.

À présent, il ne reste plus qu'à dévorer ce délicieux plat typique chilien qui permet de bien se réchauffer durant les longues et courtes soirées d'hiver !

Retrouvez d'autres recettes typiques sur le site <http://got-voyage-culinaire.com/>