



Corn Chowder

INGREDIENTS

1/2 cup white wine (optional)
3 slices of bacon, cut in small pieces
2 tablespoons of butter
1 small onion, finely chopped
1 celery stick, finely chopped
1/2 sweet red pepper, finely chopped
1/2 sweet green pepper, finely chopped
2 tablespoons of flour
3 cups of chicken broth
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon pepper
1 1/2 cup corn kernels
1 1/2 cup pureed corn
1 medium potato, cut into cubes
1 cup 35% cream

PREPARATION

Cook the bacon until crispy in a saucepan. Remove bacon but leave grease in saucepan. Add butter, onion, celery and peppers and cook until tender about 10 minutes.

Add flour, mix with vegetables. Cook for 2 minutes. Add broth and wine and bring to a boil. Add salt, pepper, corn kernels, corn purée and potato. Reduce heat and simmer for about 15 minutes or until potato is tender.

Add cream and bacon, stir.

Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB

Local ingredients at the Bouctouche Farmers' Market: fresh corn from Michaud Farm (Bouctouche) and fresh potatoes from Les Dignes Farm (Grande-Digue)

Chaudrée de maïs

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de vin blanc (facultatif)
3 tranches de bacon, coupées en petits morceaux
2 c à soupe de beurre
1 petit onion, coupé fin
1 branche céleri, coupée fin
1/2 poivron rouge, coupé fin
1/2 poivron vert, coupé fin
2 c à soupe de farine
3 tasses bouillon de poulet
1/2 c à thé de sel
1/2 c à thé de poivre
1 1/2 tasse de grains de maïs
1 1/2 tasse de purée de maïs
1 patate moyenne, coupée en petits dés
1 tasse de crème 35%

PRÉPARATION

Faire cuire le bacon dans un chaudron, jusqu'à croquant. Retirer du chaudron en laissant la graisse. Ajouter le beurre, onion, céleri et poivrons et faire cuire jusqu'à ce que tout est tendre (à peu près 10 minutes).

Ajouter la farine et tout brasser ensemble. Faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter le bouillon et le vin et faire bouillir. Ajouter le sel, poivre, grains de maïs, purée de maïs et la patate. Baisser le feu et mijoter pendant une quinzaine de minutes ou jusqu'à ce que la patate soit tendre.

Ajouter la crème et le bacon et brasser.

Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB

Ingrédients locaux au Marché des fermiers de Bouctouche: blé d'inde frais de la Ferme Michaud (Bouctouche) et patates fraîches de la Ferme Les Dignes (Grande-Digue)