

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Bisque de crustacés

Recette pour 6 personnes



Ingrédients

300 g de carcasses d'écrevisses*

45 g d'oignons

70 g de poireau vert

90 g de carottes

40 g de fenouil

90 g de tomates

3 g de thym

3 g de laurier

75 ml de vin blanc

8 ml de cognac

15 g de concentré de tomate

30 g de farine

Marche à suivre

1. Faire revenir vivement les carcasses de crustacés avec un peu d'huile de colza puis flamber au cognac.

2. Ajouter ensuite les oignons et le poireau et faire suer.

3. Ajouter ensuite le reste de la garniture aromatique.

4. Mouiller avec le vin blanc faire réduire, puis ajouter le concentré de tomate et la farine.

5. Faire torréfier puis mouiller à hauteur avec de l'eau, laisser mijoter une trentaine de minutes à feu doux puis mixer et passer au chinois étamine.

6. Peut être utilisée comme amuse-bouches, soupe ou sauce d'accompagnement dans une verrine.

Bon appétit !

Pierre-Yves Grayo

* Cette recette peut être réalisée avec toutes les carcasses de crustacé ainsi que des homard (comme sur les photos, la pêche n'ayant pas été fameuse ce jour-là).