Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bisque de crevettes grises

Ingrédients

500 g de crevettes grises non décortiquées, 2 carottes, 1 poireau, 1 oignon, 1 gousse d' ail, Huile d'olive, 2 branches de céleri vert, 1 bouquet garni (poireau, thym, laurier), 150 g de tomates pelées, 3 càs de concentré de tomate, 1 piment séché, 75 cl de vin blanc, 1l d' eau, 20 cl de crème fraîche, 30 g de beurre , Sel , Poivre noir du moulin, 15 g de farine, 15 cl de Cognac,

Préparation

Décortiquer les crevettes et ne pas jeter les têtes ni les déchets de carapace. Réserver au frais.
Peler et dégermer l'ail, puis émincer finement.
Confectionner un bouquet garni (thym, laurier et persil ficelés dans un blanc de poireau), émietter un petit piment séché. Peler et découper grossièrement carottes et céleri. Peler et émincer un gros oignon.
Dans un fond d'huile d'olive, faire suer l'oignon et l'ail à feu doux.
Ajouter les carottes, le céleri, le piment et les parures de crevettes et monter le feu. Il faut que les légumes colorent bien. "Singer" en parsemant de farine en pluie, et bien remuer pendant quelques minutes. Déglacer au cognac, laisser revenir l'ébullition, puis ajouter le vin blanc, le bouquet garni et mouiller à hauteur d'eau. Saler légèrement.
Laisser revenir l'ébullition puis ajouter les tomates pelées et le concentré de tomates. Faire frémir une vingtaine de minutes.
Mixer au robot puis passer la bisque au tamis afin d'éliminer les derniers bouts de carapace.
Crémer légèrement selon le goût et rectifier l'assaisonnement.

Notes :