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

Bisque de langoustines

Ingrédients

Préparation

Faire revenir les carcasses de langoustines à l'huile d'olive. Ajouter le mouillement jusqu'à couvrir les carcasses. Ajouter bouquet garni, ail, oignon piqué de clou de girofle, tomates pelées, vin blanc, et piment d'Espelette.
Fouler régulièrement le tout afin que les sucs passent dans le bouillon. Laisser mijoter à feu doux. Filtrer et laisser réduire. Servir avec un bon trait de crème fraîche.

Notes :