



Bisque de crevettes



Une délicatesse crémeuse et subtile en bouche.

Et un bon moyen d'utiliser les carcasses de vos crustacés !

Ingrédients :

<i>400 gr de carcasses de crevettes</i>	<i>1 carotte</i>
<i>1 gousse d'ail</i>	<i>1l d'eau</i>
<i>70 gr de concentré de tomate</i>	<i>1 filet de crème fraîche</i>
<i>20 cl de vin blanc</i>	<i>Poivre du moulin (suivant goût)</i>
<i>10 gr de sel au céleri</i>	<i>1 c à soupe de maïzena diluée si vous souhaitez épaissir la bisque.</i>
<i>150 gr d'échalotes</i>	
<i>30 gr d'huile supportant la cuisson</i>	

Préparation :

Détailler la carotte en rondelle, émincer ail et échalotes.

Chauffer l'huile et faire revenir ail ,échalotes émincées , carotte et carcasses, mélanger.

Parsemer du sel au céleri et du poivre du moulin , ajouter le concentré de tomate.

Cuire une dizaine de minutes , ajouter le vin et poursuivre la cuisson 5 min.

Ajouter l'eau et mijoter pendant 20 minutes

Mixer le tout pour obtenir un produit le plus lisse possible.

Passer le tout au chinois ou tamis après mixage.

Remettre en casserole ,vérifier l'assaisonnement et vérifier si la consistance vous convient .

Ajouter la crème (et la maïzena suivant votre choix)au moment du service.

Laisser à nouveau mijoter 5 minutes.

Voilà, bonne dégustation.

Info conseil :

Si vous préparez ce velouté la veille, il devra être conservé au frais.

Dans ce cas , il est préférable d'ajouter la crème et éventuellement la maïzena au service.

Les carcasses peuvent étre de type crevettes , scampis , gambas