



"Ma p'tite cuisine"

b
y
A
u
d
r
e
y



Bisque de crevettes

1. Dans une casserole, faire revenir pendant 5 bonnes minutes dans l'huile d'olive les carapaces et têtes de crevettes, les échalotes émincées, la gousse d'ail hachée, la carotte coupée en rondelles.
2. Mouiller avec le Cognac, le vin blanc et deux bols d'eau. Ajouter le bouillon de légumes, le concentré de tomates, le filet de poisson, et le bouquet garni. Laisser cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
3. Verser ensuite le contenu de la casserole dans un blender, et mixer longuement.
4. Filtrer la bisque de crevettes à l'aide d'un chinois, ajouter une à deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, et rectifier l'assaisonnement.



Ingrédients (4 personnes) :

les carapaces et têtes de 300 g de crevettes roses - 1 gousse d'ail - 2 échalotes - 1 bouquet garni - 1 carotte - 200 g de filet de poisson blanc (j'avais des roulés de sole au congélateur) - 10 cl de vin blanc - 1 CS de Cognac - 1 cuillère à café de bouillon de légumes en poudre - 1 cuillère à soupe de concentré de tomates - sel & poivre - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive - 1 à 2 cuillères à soupe de crème épaisse

Audrey Bourdin

Mail : piaugeard.audrey@wanadoo.fr - Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>