



## BISQUE DE LANGOUSTINE ET SON ESPUMA

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

**Les têtes, pattes et coffres de 12 langoustines crues (soit d'environ 1 kg de langoustines)**

**1 petit oignon, 1 petite carotte, 1 échalote, 1 bouquet garni, 1 cuil. à soupe de maïzena**

**½ boîte de pulpe de tomates, 1 cuil. à café de concentré de tomates**

**½ verre de vin blanc, 2 cuil. à soupe de cognac**

**20 cl de crème fraîche, un peu de Tabasco et de sauce Worcester**

**1 cuil. à soupe d'huile, sel, poivre, piment de cayenne**

Peler les légumes, les hacher finement. Faire fondre doucement dans l'huile d'olive, ajouter les carapaces des langoustines et bien mélanger pendant quelques minutes. Arroser avec le cognac et chauffer pour faire évaporer l'alcool. Ajouter le vin blanc, les tomates concassées et le concentré.

Faire fondre la maïzena dans un peu d'eau, l'ajouter à ½ litre d'eau et verser le tout dans la casserole. Saler (peu), poivrer, et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes.

Filter le bouillon ainsi obtenu en pressant bien sur l'ensemble des ingrédients afin de bien faire sortir tous les sucs. Gouter, rectifier l'assaisonnement, ajouter 5 cl de crème fraîche et si nécessaire utiliser un peu de maïzena diluée pour obtenir un beau velouté. On sert la bisque avec de petits croûtons de pain frits et 1 cuil. à soupe de crème fraîche sur le dessus de chaque assiette.

### **L'espuma : Il faut posséder un siphon pour le réaliser**

Prélever 10 cl de bisque de langoustine sur la préparation ci-dessus, laisser bien refroidir et ajouter 10 cl de crème fraîche, un peu de Tabasco et 1 cuil. à soupe de sauce Worcester. Remplir le siphon de cette préparation, bien fermer et ajouter 2 cartouches de gaz. Secouer pour bien mélanger et entreposer au froid au minimum 3 heures. Au moment de servir, verser la bisque brûlante dans des verres, secouer le siphon et compléter le remplissage avec l'espuma, servir aussitôt.