

# Bisque de langoustines

Facile et tellement meilleure que celles du commerce



Carcasses de 12 langoustines

2 échalotes

1 oignon

1 gousse d'ail

1 carotte

½ poireau

5 cl de cognac

1 cas de concentré de tomate

25 cl de vin blanc sec (j'ai mis du champagne)

50 cl de crème liquide entière

Faites revenir à puissance maxi dans l'huile d'olive les échalotes, la gousse d'ail, et l'oignon hachés, la carotte coupée en rondelle et le poireau émincé.

Ajoutez la carcasse de langoustines, et faites revenir une dizaine de minutes jusqu'à coloration des carcasses, déglacez et flambez au cognac

Ajoutez le concentré de tomate, cuire quelques minutes et mouiller avec le vin blanc ou champagne, faites réduire de moitié à frémissement, ajoutez la crème liquide a hauteur des carcasses et faites mijoter 15 mn

Mixez les carcasses, je les écrase avec un presse purée et passez au chinois

servir par exemple avec une cocotte de soles et langoustines



imprimer la recette