



BISQUE DE LANGOUSTINES

Pour 6 personnes :

- ✓ 1 Kg de petites langoustines
- ✓ 100 g de carottes
- ✓ 50 g d'échalotes
- ✓ 50 g d'oignons
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 1 blanc de poireau
- ✓ 50 g de céleri branche
- ✓ 4 branches d'estragon frais (ou 1 c à s d'estragon déshydraté ou surgelé)
- ✓ 1 dl d'huile d'olive
- ✓ 2 c à s de concentré de tomate ou l'équivalent en tomates fraîches en saison
- ✓ 5 cl de cognac
- ✓ 1 dl de vin blanc
- ✓ 2 L de fumet de poisson (en poudre à réhydrater)
- ✓ 100 g de riz rond (qui assurera la liaison du potage)
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ Sel et poivre

Séparer les têtes des abdomens et décortiquer ces derniers ; réserver les chairs (ôter l'intestin noir).

Hacher tous les légumes au cutter et broyer les têtes et carapaces à la suite.

Faire suer le tout dans l'huile d'olive et flamber au cognac ; ajouter le vin blanc et faire réduire un peu.

Mouiller au fumet de poisson, ajouter la tomate, le bouquet garni, le riz, saler et poivrer

Cuire doucement pendant 45 mn.

Pendant ce temps, faire sauter vivement les queues de langoustines dans un peu d'huile d'olive ; les assaisonner et les couper en petits dés quand elles seront froides.

Passer la bisque au mixer puis dans un passoire fine ou un chinois en pressant bien pour extraire la quintessence des saveurs.

Ajouter la crème bouillante, vérifier l'assaisonnement et la liaison, quelques gouttes de cognac puis les chairs de crustacé.