

Bisque de crevettes (ou langoustines)

Déposé par Genevieve B.



Catégorie : Salé | Soupe

Niveau : Très facile

Budget : Moyen

Nombre de personnes : 4

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

1 oignon ciselé - 3 gousses d'ail - 250 g de carcasses, têtes et pattes de crevettes (ou langoustines) - huile d'olive - thym - 1/2 feuille de laurier - 1 brin de persil - 1 petite boîte de concentré de tomates - sel/poivre - 30 g de pastis - 500 g d'eau

Préparations :

Faire revenir l'oignon ciselé et l'ail écrasé dans un peu d'huile d'olive.
Ajouter le concentré de tomate, les herbes, l'huile restante. Faire revenir 5 minutes.
Ajouter les carcasses, têtes et pattes de crevettes.
Assaisonner avec le sel, poivre, pastis et rajouter l'eau.
Laisser mijoter 20 minutes. Ecraser régulièrement les crevettes.
Mixer l'ensemble (au blender), puis passer au chinois (passoire).

Astuces :

Vous pouvez garder quelques crevettes décortiquées pour décorer les assiettes. Cette bisque est encore meilleure avec des langoustines. C'est une entrée très raffinée pour les fêtes !