

LES RECETTES DES CHEFS

BISQUE D'ÉCREVISSES

PAR ARNAUD GAUTHIER

DU RESTAURANT L'AUBERGE DE SAINT FIACRE À VEUIL

Ingrédients pour 6 personnes

- huile d'olive
- les têtes d'un kilo d'écrevisses
- 300g de carottes finement émincées
- 300g d'oignons finement émincés
- 500g de tomates finement émincées,
- 5 cl de cognac

Dans une sauteuse, versez un bon peu d'huile, portez à feu vif et mettez-y vos têtes d'écrevisses.

Bien remuer jusqu'à ce que les carapaces aient pris une belle couleur dorée (environ 5 mn, attention de ne pas faire brûler).

Y ajouter les légumes (carottes, oignons, tomates) et laisser cuire quelques minutes, puis flamber au cognac

Mouillez à hauteur avec de l'eau, et faire cuire 20 bonnes minutes.

Le liquide doit bien recouvrir écrevisses et légumes, car il en faut suffisamment pour broyer l'ensemble.

Passer l'ensemble au mixer, ou blender, l'important est de pas laisser des morceaux plus gros qu'une tête d'épingle. Certains y passent à la centrifugeuse.

Passer ensuite la bisque au chinois pour supprimer les derniers morceaux qui n'ont pas été broyés.

