



Bisque d'écrevisses

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les écrevisses dans la casserole !

Les ingrédients pour la recette :

- 1 poireau
- 1 oignon
- 4 carottes
- 30 g de concentré de tomate
- Une branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 kg d'écrevisses mortes
- 30 g de cognac*
- 2 litres d'eau froide
- 20 cl de crème liquide entière

Pour 1 litre de bisque

La réalisation de la recette :

Mettre de l'huile d'olive dans un faitout. Quand votre huile commence à fumer, ajouter **les écrevisses** (mortes !). Il est totalement interdit de transporter des écrevisses vivantes, ce sont des nuisibles et elles font des gros ravages.

Revenons à notre recette. Il faut bien les faire revenir sur un feu vif quelques minutes. Verser le **cognac et flamber**. Ajouter les oignons ciselés, les carottes en petits morceaux et le poireau émincé. **Faire revenir toujours** sur un feu vif le tout. Au bout de 5 minutes, ajouter le concentré de tomates, **piler les carcasses** d'écrevisses à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Pour ce travail, j'utilise un **rouleau à nougatine** (en inox plein). Verser l'eau froide et porter à ébullition. **Ajouter le thym et les feuilles de laurier**. Cuire sur feu moyen pendant 40 minutes. En fin de cuisson, filtrer le tout à l'aide d'un chinois étamine ou une passoire à maille fine. Ne pas hésiter de presser à l'aide du rouleau à pâtisserie pour en extraire au maximum le jus des carcasses. Verser votre bouillon d'écrevisses dans une casserole et réduire de moitié. Réaliser un roux blanc et l'ajouter au bouillon. **Cuire pendant 5 minutes sur feu moyen**. Ajouter la crème liquide et cuire 10 minutes sur feu doux. Y mettre quelques coups de mixeur plongeant en fin de cuisson et assaisonner de sel fin. **Votre bisque est prête pour être servi** avec des pâtés chaude de colin, avec un poisson en sauce ou en entrée avec juste des croutons.