



Bisque de langoustines

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

Une bisque de langoustines pour le plaisir intense du crustacé le plus fin.

Les ingrédients pour la confection de la bisque de langoustines :

- 1,200 kg de carcasses de langoustines crues
- 300 g de crème liquide
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 gros oignon
- Huile d'olive
- 30 g de Cognac*
- 3 litres d'eau froide
- Thym et laurier

Roux :

- 70 g de beurre
- 70 g de farine

Pour **10** personnes

Réalisation de la recette de la bisque de langoustine :

Laver le poireau, la carotte et éplucher l'oignon. **Émincer l'oignon et le poireau.** Éplucher la carotte et la couper en petit morceaux. Mettre dans une grande casserole de l'huile d'olive et faire revenir **les oignons**, carottes et **poireau**. Laisser suer pendant 5 minutes puis ajouter **les carcasses de langoustines**. Les faire revenir et **flamber au cognac***. Verser l'eau froide à hauteur des langoustines et porter à ébullition.

Ajouter le thym et laurier. Écumer à la surface de **votre bouillon pour ôter toutes les impuretés** à l'aide d'une écumoire ou d'une louche. Laisser cuire 40 minutes sur feu moyen. Après cette cuisson, passer votre bouillon au **chinois étamine** ou avec une passoire à mailles fines. Verser votre bouillon de langoustines dans une casserole et réduire de moitié. **Pendant ce temps**, réaliser un roux blanc avec le beurre et la farine. Une fois votre roux cuit, le faire refroidir dans votre réfrigérateur.

Après avoir obtenu la réduction de votre bouillon désiré, ajouter un peu de roux et bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir une liaison parfaite. Remettre du roux jusqu'à obtenir une liaison correcte. Ajouter la crème liquide et cuire sur feu doux pendant 10 minutes. Y mettre un coup de mixeur plongeant pour rendre votre bisque lisse. Assaisonner et rectifier votre assaisonnement en goûtant votre bisque de langoustines. Cette recette se conserve très bien au congélateur et 2 à 3 jours dans votre réfrigérateur. Idéal pour accompagner des plats de poisson et mon pâté de colin. **Mais pour cela, il va falloir attendre quelques semaines pour découvrir ma recette du pavé de colin et sa bisque de langoustine.**