

LES BISQUES

LA BISQUE DE HOMARD

▶ Ingrédients

▶ **Recette pour 1 litre de bisque de homard**

- ▶ 300 g de carcasses de crustacés crus
- ▶ 5 cl d'huile d'olive
- ▶ 4_échalotes ciselées 1 oignon - 3 gousses d'ail –
- ▶ 15 cl de cognac
- ▶ 1 bouquet d'estragon
- ▶ 500 g de tomates
- ▶ 1,5 l de fumet de poisson
- ▶ 10 g d'arrow-root ou fécule de maïs
- ▶ 20 cl de crème fraîche - chair de homard (facultatif) et petits croûtons pour le service.

Concasser les carcasses de crustacés au couteau et terminer au pilon,

Saisir les crustacés à l'huile très chaude.

Forcer l'évaporation pour obtenir la cardinalisations. C'est ce qui va développer les arômes.

Ajouter les aromates (oignon, échalotes) et suer l'ensemble.

Ajouter les gousses d'ail écrasées et mélanger.

Verser le cognac et flamber jusqu'à extinction des flammes.

Décoller les sucs de cuisson.

Ajouter l'estragon et les tomates en dés et laisser suer.

Mouiller au fumet de poisson.

Couvrir et cuire à frémissement pendant 40 minutes.

A l'issue de la cuisson, mixer et passer au chinois en foulant légèrement.

Porter à feu doux et verser l'arrow-root délayé dans un peu d'eau froide pour faire la liaison.
Crémer.

Servir à l'assiette avec un peu de chair de homard si vous en avez et quelques croûtons.



Contrôle de l'acquis

1. Le chef vous demande de préparer une bisque de homard, quels ingrédients allez vous préparer ?
2. Quelle technique allez vous utiliser pour réaliser votre bisque ?