

Bisque de crevettes roses au curry



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Je vous conseille de ne pas jeter vos carapaces et queues de crevettes car il est possible de les utiliser pour préparer une bonne bisque.

Ingrédients

- queues et têtes de 500 g de crevettes roses
- 40 g de concentré de tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 4 cl de cognac
- 750 ml de fumet de poisson
- 1 cc de curry
- 1 cs de fine de maïs
- 15 cl de crème liquide
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Hacher l'oignon finement. Couper la carotte en petits cubes. Hacher finement les gousses d'ail.
- 2 Eplucher les crevettes et conserver les têtes et les queues.
- 3 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen. Ajouter les oignons, les carottes et l'ail et laisser fondre sans colorer pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les têtes et les queues de crevettes. Bien mélanger.
- 4 Verser le cognac et flamber le tout. Déglacer avec le vin blanc et bien remuer. Porter à ébullition. Ajouter le concentré de tomate et le curry. Bien mélanger.
- 5 Ajouter le fumet de poisson. Saler et poivrer à votre convenance. Couvrir et laisser réduire à petits frémissements pendant 20 minutes à feu doux.
- 6 Retirer du feu et passer le tout au chinois pour récupérer la partie liquide. Bien presser le tout pour être extraire toutes les saveurs.
- 7 Prélever un peu de la bisque dans un bol. Après refroidissement, ajouter 1 bonne cuillère à soupe de Fine de Maïs et mélanger le tout. C'est ce qui va permettre d'épaissir notre bisque.
- 8 Remettre la bisque sur le feu quelques minutes et ajouter le contenu du bol. Bien mélanger avec un fouet sur feu doux. Incorporer la crème.
- 9 Mais que faire avec cette bisque ?
 1. Un excellent potage.
 2. Une délicieuse sauce pour accompagner un poisson cuit au court-bouillon ou cuit dans la bisque.
 3. En mélangeant la bisque à de la crème fraîche et en ajoutant quelques fruits de mer, vous obtiendrez une bonne sauce pour des pâtes.
 4. Faire épaissir la bisque et la verser sur des quenelles puis gratiner au four.
 5. Préparer un flan au thon ou une terrine.
 6. Une panna cotta à la bisque de crevettes.
 7. Faire épaissir la bisque et préparer des cassolettes de saint-Jacques.
 7. Un risotto aux fruits de mer.
 8. Un gratin de chou-fleur au saumon frais et bisque de crevettes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

