

Bisque de Homard



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 carapace de homard
1 carotte
1 oignon ou échalote
100 g de riz
1 càc de concentré de tomate
1,5 L de fumet de poisson
1 petite branche de céleri
1 bouquet garni
5 cl de cognac
10 cl de vin blanc
2 jaunes d'oeufs
10 cl de crème fraîche
sel, poivre, cayenne, huile d'olive,
cerfeuil

La bisque de homard se prépare avec des homards vivants tronçonnés dont les queues entières serviront de garniture. Mais elle peut-être préparée avec les carapaces uniquement, on peut y ajouter également des écrevisses ou des étrilles vivantes.

Dans une cocotte suer à l'huile d'olive carotte et oignon taillés en mirepoix, ajouter les carapaces concassées. Flamber au cognac, verser le vin blanc, réduire.

Ajouter le céleri, le concentré de tomate, le riz, le bouquet garni.

Mouiller avec le fumet de poisson (à défaut de l'eau), assaisonner de sel, poivre et cayenne et cuire à couvert pendant 30 à 40 mn. Passer la cuisson au chinois en foulant, remettre à bouillir. Dans un bol mélanger au fouet la crème et les jaunes d'oeufs puis verser la liaison à la bisque bouillante en fouettant vivement, ne plus laisser bouillir; servir aussitôt.