

BISQUE DE HOMARD





BISQUE DE HOMARD

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 25 cl de fumet corsé de homard et crevette **SALSUS**
- 2 échalotes ciselées
- 1 carotte en brunoise
- 1 petite branche de céleri
- 15 g de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème fraîche entière
- 30 g d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel fin, poivre blanc

PRÉPARATION

1. Base aromatique

- Faire suer les échalotes, la carotte et le céleri dans le beurre.
- Ajouter le concentré de tomate, faire légèrement compoter.
- Déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié.

2. Mise en bisque

- Ajouter le fumet corsé de homard et crevette.
- Laisser frémir 10 minutes pour homogénéiser les saveurs.
- Incorporer la crème fraîche, assaisonner (sel, poivre blanc, piment d'Espelette).
- Laisser mijoter doucement encore 10 minutes.

3. Finition

- Mixer finement la bisque, puis passer au chinois étamine pour une texture lisse et veloutée.
- Émulsionner légèrement au mixeur plongeant en incorporant un filet d'huile d'olive.



Astuce du Chef

Pour apporter plus de fraîcheur au plat, ajoutez de l'huile d'estragon.