

# Bisque de crevettes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 13 min

## INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- ✓ 1 oignon
- ✓ 5 gousses d'ail
- ✓ 50 g d'huile d'olive
- ✓ 70 g de concentré de tomates
- ✓ 3 brins de persil
- ✓ 1 brin de thym
- ✓ 1 demi-feuille de laurier
- ✓ 1 pincée de piment de Cayenne en poudre
- ✓ 1 c. à c. de sel fin de Guérande
- ✓ 250 g de crevettes entières crues
- ✓ 30 g de Pastis (alcool)
- ✓ 1 dose de safran
- ✓ 300 g d'eau
- ✓ QS\* d'eau

Recette pour votre  
**Cook'in**



## PRÉPARATION

### LA BISQUE

Mettre l'oignon coupé en deux et les gousses d'ail dans le bol, placer le panier inox et mixer 10 secondes - vitesse 6. Retirer le panier inox. Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter l'huile, le concentré de tomates, le persil, le thym, le laurier, le piment et le sel fin. Cuire 3 minutes - 110°C - vitesse S. (sans verre doseur - panier inox à l'envers). A la sonnerie, ajouter les crevettes, le Pastis, la dose de safran\*\* et l'eau.

Cuire 10 minutes - 100°C - vitesse 2. (personnellement, je laisse le verre doseur mais si vous n'êtes pas rassuré, placez le panier inox retourné). Mixer 1 minute - vitesse 5 + TURBO (personnellement, je laisse le verre doseur mais si vous n'êtes pas rassuré, placez le panier inox retourné). Ajouter l'eau entre la graduation 1 et 1,5 litres. Mixer à nouveau 1 minute à la vitesse 5 + TURBO. (personnellement, je laisse le verre doseur mais si vous n'êtes pas rassuré, placez le panier inox retourné).

Filter la bisque à l'aide du panier inox avant de servir.

### ASTUCE : Ma devise : rien ne se jette, tout se transforme ...

Après avoir filtré la bisque, ne pas jeter ce qui est dans le panier. Placer dans des petites empreintes ou bac à glaçons. Congeler. Ensuite, vous les utiliserez pour réaliser du fumet du poisson ou bouillon pour des cuissons vapeur.

\*QS : quantité suffisante - \*\*Pour les personnes de la région, je me procure ces sachets en Espagne, Escudero

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, ail	10 sec		6	
	Huile, concentré, persil, thym, laurier, piment,	3 min	110°C	1	
	Crevettes, pastis, safran, eau	10 min	100°C	2	
		1 min		5	+ TURBO
	eau	1 min		5	+ TURBO

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)