

BISQUE DE CREVETTES "MAISON"

INGRÉDIENTS

- 400 g de crevettes cuites
- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ail
- Concentré de tomates
- 400 g d'eau
- 2 pistils de safran
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Enlever les antennes des crevettes puis séparer la tête de la queue et garder toutes les têtes. Il est possible de mettre également quelques queues.

Faire revenir l'oignon émincé avec l'ail haché dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, les têtes de crevettes (et quelques queues), bien mélanger et mouiller avec 400 g d'eau. Ajouter 2 pistils de safran, un peu de sel et du poivre.

Faire bouillir cette préparation une bonne heure et passer l'ensemble au mixeur, afin d'obtenir une bisque la plus fine possible. Puis la filtrer dans un chinois.

Boucher à chaud dans un bocal ou bouteille en verre et placer au réfrigérateur ou bien congeler cette préparation dans un récipient adéquat.

Remarque du chef :

Avec 1 kg de crevettes cuites, on obtient environ 1 litre 25 de bisque. Ajouter le même poids d'eau que le poids de crevettes.