

Bisque de crevettes grises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- 300 g de crevettes grises
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 1 trait de Whisky
- 2 c à soupe de concentré de tomates
- 50 g de beurre
- 1 cube de bouillon de poisson
- 1 dl de crème fraîche
- Poivre de Cayenne
- Croûtons de pain
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites revenir l'oignon, les carottes et le blanc de poireau finement émincés.
- Quand les légumes sont tendres, ajoutez les crevettes grises et faites revenir le tout 2 minutes à feu doux.
- Ajoutez le Whisky, faites revenir une minute, puis ajoutez le concentré de tomates.
- Mouillez de 1.25 l d'eau, joignez le cube de bouillon et une pointe de poivre de Cayenne. Portez à ébullition et laissez mijoter une vingtaine de minutes.
- Passez au mixeur, filtrez et ajoutez la crème fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud accompagné de croûtons.