



Soupes chaudes

Bisque de crevettes aux moules



1h05 **15 min** **50 min** **0** **232**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Bisque de crevettes

250 g **Crevettes roses**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Concentré de tomate**
150 ml **Vin blanc**
1 unité(s) entière(s) **Bouquet garni**
20 g **Beurre**
1.5 litre(s) **Eau**
2 c. à soupe **Farine**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Dressage

50 g **Moules**
20 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Bouquet garni**
2 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la bisque

- 1 Dans une cocotte, faire fondre le beurre.
- 2 Y faire revenir l'ail haché et l'oignon émincé.
- 3 Ajouter les crevettes et les faire revenir 5 minutes jusqu'à obtention d'une jolie coloration.
- 4 Ajouter l'eau, le vin blanc, le concentré de tomates et le bouquet garni.
- 5 Saler et poivrer.
- 6 Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.
- 7 Au bout de ce temps, mixer le tout dans un robot en ôtant préalablement le bouquet garni.
- 8 Passer le tout au chinois.

Étape 2

Préparation des moules

- 1 Gratter les moules et les laver plusieurs fois.
- 2 Les égoutter puis les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre.
- 3 Dès ouverture des moules, les faire sauter régulièrement.

4 Laisser blanchir la chair des moules puis les retirer du feu.

5 Oter la coquille des moules et les réserver.

Étape 3

Dressage

1 Réchauffer si nécessaire la bisque et les moules et y ajouter la crème fleurette.

2 Dans de jolies soupières individuelles, mettre la bisque de homard et répartir les moules sur le dessus.