



Entrées chaudes aux produits de la mer

Bisque de homard, tapioca et émulsion gingembre-citronnelle



1h50 **20 min** **1h30** **0** **386**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la bisque de homard

400 g **Carcasse(s) de crustacés**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 **Tomate(s)**
20 g **Concentré de tomate**
20 cl **Vin blanc**
10 cl **Cognac**
1 **Orange(s)**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Tapioca**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la bisque

- 1 Éplucher l'oignon et l'échalote à l'aide d'un couteau d'office
- 2 Tailler les extrémités de la carotte à l'aide d'un couteau d'office puis l'éplucher à l'aide d'un économe.
- 3 Couper l'oignon et l'échalote en gros morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Tailler la carotte en gros dés puis réserver le tout dans un saladier.
- 5 Écraser les gousses d'ail à l'aide du plat de la lame d'un couteau.
- 6 Prélever un zeste d'orange à l'aide d'un économe puis le réserver avec la carotte, l'oignon et l'échalote.
- 7 Ôter le pédoncule des tomates puis les tailler en gros morceaux et les réserver dans un bol à part.
- 8 Déposer les carcasses dans un plat résistant et les concasser à l'aide d'un pilon.
- 9 Faire chauffer une cocotte sur feu doux avec de l'huile d'olive puis mettre les carcasses quand la cocotte est chaude.

- 10 Il s'agit de les faire saisir mais elles ne doivent pas noircir, cela apporterait de l'amertume.
- 11 Baisser le feu si les carcasses caramélisent trop et verser de l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent.
- 12 Rajouter ensuite les oignons, les échalotes et la carotte puis faire suer le tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.
- 13 Verser le concentré de tomate et mélanger.
- 14 Verser le cognac dans une casserole et faire chauffer.
- 15 Faire flamber le cognac à l'aide d'un briquet quand il commence à bouillir.
- 16 Verser ensuite le cognac flambé dans la cocotte.
- 17 Ajouter le vin blanc quand tout le cognac a flambé et porter à ébullition pour le faire réduire.
- 18 Baisser le feu quand le vin a réduit et ajouter de l'eau presque à hauteur.
- 19 Mettre ensuite les tomates et mélanger.
- 20 Déposer l'anis étoilé, du thym, du laurier, du piment d'espelette et du sel.
- 21 Mélanger le tout et porter à légère ébullition.
- 22 Poser le couvercle en laissant une petite aération et laisser mijoter entre 45 minutes et 1 heure.

1 **Poivre**

Ingrédients pour l'émulsion

175 g **Crème liquide (fleurette)**
 7 cl **Lait entier**
 1 **Bâton de citronnelle**
 10 g **Gingembre frais**
 1 **Sel**
 1 **Piment d'Espelette**

Étape 2

Préparation de l'émulsion

- 1 Peler et couper le gingembre en morceaux fins à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Réserver dans un bol.
- 3 Couper la base du bâton de citronnelle et l'écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis réserver avec le gingembre.
- 4 Verser la crème liquide et le lait dans une casserole puis assaisonner de sel et ajouter une pincée de piment d'espelette.
- 5 Porter le tout à ébullition.
- 6 Verser ensuite la crème et le lait bouillants dans le saladier contenant le gingembre et la citronnelle.
- 7 Couvrir le saladier avec du film alimentaire, laisser refroidir à température ambiante puis réserver au frais pendant 1 heure.

Étape 3

Finition de la bisque

- 1 Déposer les plus gros morceaux de carcasses dans une passoire posée sur un saladier à l'aide d'une écumoire.
- 2 Verser ensuite le tout dans la passoire en récupérant bien tout le jus.
- 3 Verser le jus récupéré dans un chinois au-dessus d'un saladier pour récupérer les petites particules de carapace.
- 4 Verser la bisque dans une casserole puis ajouter la

crème et porter à ébullition pour réduire d'1/3.

- 5 Vérifier la consistance de la bisque à l'aide d'une cuillère à soupe puis baisser le feu et ajouter le tapioca.
- 6 Laisser cuire pendant 7 minutes puis vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire avec du sel et du poivre.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la crème du réfrigérateur et la passer dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- 2 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis verser la crème dans un siphon.
- 3 Fermer le siphon puis insérer les cartouches de gaz et secouer.
- 4 Tester le siphon dans un ramequin.
- 5 Verser la bisque dans un verre mesure puis la transvaser dans un verre de dressage.
- 6 Déposer une couche d'émulsion sur la bisque, insérer une paille et saupoudrer de piment d'espelette puis servir.