



BISQUE DE LANGOUSTINES ZÉRO GASPI (FOND DE SAUCE)



Pour le montage de la Terrine marine en fête, vous aurez besoin d'environ 1 kg de langoustines crues. Ne jetez pas les têtes. Utilisez-les pour faire une bisque ou un fond de sauce à poisson ;)



Suivez la recette pas à pas sur votre TM6, en scannant le QR code avec votre smartphone

Ingrédients :

Les têtes et pinces d'1kg de langoustines CRUES OU GLACEES

2 ou 3 échalotes

1 carotte

50g de beurre 1/2 sel

50g de Cognac

200g de vin blanc sec

500g d'eau

1 cuillère à café de bouillon de légumes en poudre

(ou sel et herbes aromatiques (thym, laurier, persil)

100g de sauce tomate Barilla basilic

(ou à défaut, 2c à café de concentré de tomate)

crème liquide



Manque de temps ?

- Si vous manquez de temps, là maintenant ! Congelez têtes et pinces et faites la recette plus tard
- Et pour servir là maintenant avec la terrine, utilisez un bocal de bisque et faites la réduire ;)

La bisque

- Mettre les **échalotes et la carotte** dans le bol et **hacher 5 sec vit 5**
- Ajouter le **beurre** et faire **suer 5mn à varoma vit 1**
- Ajouter les **têtes et les pinces** et faire revenir **10mn à 120° vit 1** (ou varoma pour les TM31)
- Ajouter le **cognac et le vin blanc** et cuire **10mn à varoma vit 2** (faites varier la vitesse si les pinces coinent)
- Ajouter l'**eau et cuire 20mn à 100° vit 1** (faites varier la vitesse si les pinces coinent)
- Mixer le tout **1mn vit 8**
- **Filter** le tout à travers une passoire fine
- Rincer le bol et remettre le liquide dans le bol et ajouter la **sauce tomate** ou le concentré.
- Faire **réduire à température varoma le temps nécessaire** pour obtenir la consistance voulue. Moi j'ai mis 2 fois 10mn pour obtenir une base crémeuse qui peut être congelée sous forme de glaçons et réutilisée plus tard. Je vous conseille de surveiller quand même sur le fin
- Et pour faire ma sauce, j'ai prélevé une cuillère de concentré de bisque et j'ai ajouter un peu de crème liquide.