



# Bisque de crevettes

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers

Préparation | 20 min

Cuisson | 30 min

## INGRÉDIENTS

- 400 g de crevette (tête et carapaces) + quelques-unes entières.
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- 30 g de beurre
- 30 g de concentré de tomate
- 8 cl de cognac
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Dans une casserole, avec du beurre, colorez le reste de vos crevettes (queues et coquilles) + 3 crevettes entières puis flambées-les au Cognac.

Ajoutez une carotte et un oignon rouge épluchés et grossièrement coupés, du thym, du laurier...

Suer et couvrir d'eau à hauteur. Ajoutez le concentré de tomate et cuire à frémissement au min 10 min.

Mixez le tout au blender et passer au travers d'un chinois pour ne récupérer que le liquide.

Assaisonnez.

