

La ptite bisque de crevettes...pas bête !



Si vous aimez les soupes (faut dire qu'on se prépare à entrer dans l'hiver qui d'après les spécialistes sera bien rude) et que vous aimez le poisson, les crustacés, vous devriez, comme nous, apprécier cette petite bisque aux crevettes. Elle fait partie des recettes du livre offert à l'achat du Thermomix (A table avec Thermomix) et se prépare en 2 temps, 3 mouvements, parfait pour moi ! Servies avec des petits croutons aillés voire du fromage râpé, elle est bien parfumée, juste comme il faut ! Elle ferait même son petit effet pour une entrée qui en jette quand vous recevez à dîner. Et puis et puis et puis...ça change des soupes de légumes !

INGRÉDIENTS pour 4 à 6 pers :

1 oignon, 4 gousses d'ail, 50 g d'huile d'olive, 70 g de concentré de tomates (1 petite boîte), 3 brins de persil, 1 pincée de thym, 1/2 feuille de laurier, 1 pincée de piment d'espelette, 250 g de crevettes crues non décortiquées, 30 g de Pastis, 1 ou 2 doses de Safran, 300 g d'eau, 5 g de sel, poivre.

PRÉPARATION :

1. Épluchez l'oignon et l'ail et les mixer au robot (au Thermomix 5 secondes vitesse 5).
2. Dans une cocotte, versez l'huile, le hachis d'oignons et ail, le concentré de tomates et tous les aromates (sauf safran et pastis) et mélangez pendant 5 minutes sur feu moyen/vif. (Au thermomix versez les mêmes ingrédients dans le bol et programmez 4 minutes, 100 ° vitesse 1).
3. Ajoutez les crevettes crues non décortiquées (perso j'enlève quand même les têtes), le pastis, le safran, 300 g d'eau et chauffer 10 minutes feu vif/moyen à couvert en remuant de temps en temps. (Au Thermomix : après avoir ajouté les ingrédients programmez 10 min, 100 °, vitesse 1).
4. Mixez le mélange pendant au moins une minute et le temps nécessaire pour obtenir une préparation homogène. (Au Thermomix : 1 minutes, vitesse 6 puis 1 minute vitesse 10 en augmentant progressivement).
5. Ajoutez de l'eau (environ 0.5- 1 litre en fonction des goûts) et mixez à nouveau. (Au Thermomix : ajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1.5 litre et mixez 1 minute vitesse 10).
6. Filtrez la bisque au chinois et servez aussitôt ou réservez.

N'oubliez pas les croutons aillés et le fromage râpé pour accompagner cette préparation ! Bonne dégustation !