

Bisque d'écrevisses de nos lacs, saucisse aux choux, carottes



Bertrand Chardonens

Hôtel-Restaurant Le Rive Sud ***
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac

LE RIVE SUD
hôtel-restaurant

INGRÉDIENTS

Pour env. 3 litres

1.5-2 kg écrevisses frais du jour
0.200 kg mirepoix (poireau, oignons, fenouil, céleri boule, carottes)
1 gousse d'ail
Sachet d'épices (graine de fenouil, poivre blanc, laurier, anis étoilé, queues de persil)
0.100 kg concentré de tomate
0.020 kg farine
Eau : mouiller à couvert, env. 5 litres

Pour le roux

0.020 kg beurre d'écrevisses
0.020 kg farine
Sel, poivre, à ajuster

Finition

3 dl crème 35%
7 cl cognac

PRÉPARATION

Préparer le fond

Châtrer les écrevisses et garder les queues de côté.
Cuire les queues à l'eau très salée avec laurier et romarin, refroidir et décortiquer.
Torréfier les carcasses d'écrevisses au four à 220°, flamber à la sortie avec du cognac.
Démarrer le fond avec les légumes préparés en mirepoix.
Ajouter le concentré de tomate et la farine.
Mouiller avec l'eau.
Ajouter les carcasses d'écrevisses.
Cuire le tout pendant 8 heures à feu doux.

Finition

Passer le tout au chinois étamine.
Mouiller le roux avec le fond passé.
Cuire.
Crémer.
Rectifier l'assaisonnement, ajouter le cognac.
Cuire à feux doux pendant 10 min.

Dressage

Disposer des carottes en lamelles et en chips sur le fond de l'assiette.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Bisque d'écrevisses de nos lacs, saucisse aux choux, carottes



Chauffer légèrement 5 queues d'écrevisses et les disposer également sur le fond de l'assiette .

La saucisse aux choux aura cuit 35 minutes à feux doux, tailler 3 rondelles et les appuyer contre les écrevisses.

Une fois devant le client, verser la bisque bien chaude dans l'assiette.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

