

<http://www.cpalb.fr/potage-bisque-d-ecrevisses>



Potage bisque d'écrevisses

- De tout un peu, plongée ou pas - Les recettes infernales de Tata Valérie -

Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

Potage bisque d'écrevisses

Bientôt les fêtes, je vous ai concocté une recette, vous m'en direz des nouvelles.

1° Laver 150 grammes de riz cassé (dit riz à purée) ; le mettre dans une casserole avec 3/4 de litre de bouillon non coloré. L'ébullition prise, couvrir et cuire au four pendant 35 à 40 minutes. (Ce riz doit être très cuit) ;

2° Chauffer dans un sautoir 50 grammes de beurre ; Y joindre une demi carotte et un oignon moyen coupé en petits dés ; 4 queues de persil en petits fragments ; une brindille de thym et une demi feuille de laurier. Faire revenir à feu modéré jusqu'à légère coloration et ajouter 45 écrevisses (du poids de 35 à 40 grammes l'une) lavées et mises dans la casserole au fur et à mesure qu'elles sont châtrées. Couvrir ; remettre la casserole en plein feu et sauter les écrevisses de temps en temps jusqu'à ce que le test, ou carapace, ait pris une teinte bien rouge. Ajouter alors un décilitre de cognac (flambé à l'avance) et 3 décilitres de vin blanc ; faire réduire ce liquide de moitié ; Compléter avec 2 décilitres 1 /2 de bouillon, une forte pincée de sel, une pointe de Cayenne (ou une forte prise de poivre du moulin) et laisser cuire, à couvert, pendant 12 minutes ;

3° Aussitôt cuites, égoutter les écrevisses à fond en réservant la cuisson. En mettre de suite 8 de côté pour le Beurre d'écrevisses à faire pour la mise au point du potage. Décortiquer les queues de 12 des plus belles ; mettre aussi de côté 12 têtes ou coffres et les réserver. Ces queues et têtes sont pour la garniture du potage ;

4° Piler très finement ce qui reste des écrevisses, ainsi que les débris et la mirepoix ; ajouter le riz ; le bien mélanger à la pâte d'écrevisses, puis la cuisson des écrevisses réservée. Relever-le tout dans une casserole : détendre la purée avec 2 décilitres de bouillon ; la chauffer légèrement et la passer à l'étamine ou au tamis de toile. La recueillir dans la casserole (appropriée) et y ajouter environ 3/4 de litre de bouillon pour la mettre au point de consistance. Faire prendre l'ébullition en remuant et, si le potage n'est pas servi immédiatement, éparpiller dessus quelques petits morceaux de beurre et le conserver au chaud au bain-marie.

A préparer en même temps que le potage :

A Piler finement les 8 écrevisses réservées ; y ajouter 150 grammes de beurre et 5 ou 6 gouttes de rouge végétal, addition nécessaire pour donner au potage la teinte qui lui convient. Passer au tamis fin ;

B Farcir chacune des têtes réservées avec gros comme une noix de farce de poisson. Dix minutes avant de servir, elles seront mises dans une casserole d'eau bouillante salée, pour pocher la farce ;

C) Couper en dés les queues mises de côté, ou les partager en deux dans la longueur.

Mise au point : Le potage ayant été mis au point de consistance et porté à l'ébullition comme il est dit, le compléter , hors du feu, avec le beurre d'écrevisses et 1 décilitre de crème (cette addition de crème affine le potage, mais elle n'est pas indispensable). A ce moment, vérifier et rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu ; verser dans la soupière, et ajouter queues d'écrevisses et coques farcies (ces dernières peuvent être envoyées à part et mises dans chaque assiette en y servant le potage).