**Bisque de carcasse de langoustines et de gambas**

**Préparation : 25 min Cuisson : 40 min**

**Ingrédients**

Carcasse de langoustines

Carcasse de crevettes

2 c à café de fumet de poissons

1 oignon

4 c à soupe de coulis tomates (maison)

3 gousses d’ail

50 ml de Cognac

15 cl de vin blanc

1 feuille de laurier

Thym

Safran (4-5 filaments)

2 c à soupe de farine

2 c à soupe (bien pleines) de crème fraîche épaisse

1/2 c à café de piment d’Espelette

Sel

Huile d’olive

 **Préparation**

Faire revenir avec de l'huile d'olive l’oignon émincé, les carapaces de langoustines et gambas.

**Flamber** avec le cognac (en dehors de la hotte) puis remettre sur le feu. Ajouter le coulis de tomate, la feuille de laurier, le thym, l’ail écrasé, le vin blanc, mélanger et laisser cuire 3 à 4 min à feu assez vif. Saupoudrer avec la farine, mélanger. Verser l’eau, le fumet de poissons, le piment d'Espelette, le safran. Saler, mélanger bien le tout et laisser mijoter 35 min à couvert sur feu doux (remuer de temps en temps).

**Retirer** la feuille de laurier et écraser les carapaces avec le mixer plongeant. Puis placer le moulin à légumes avec la grille trous moyens au dessus d’une casserole et mouliner le tout. Remettre la bisque sur le feu et à frémissement, ajouter la crème fraîche et laisser encore 5 min. Réajuster l’assaisonnement si besoin.

**Servir** aussitôt, accompagnée de pains grillés aillés ou non.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita