Bisque de rouget et carapace de gambas

**Ne jeter plus les carapaces des crustacés, comme les langoustines, crevettes, gambas, homard, langouste etc...Vous pouvez les congeler si au départ elles ne l'étaient pas et quand il y a une quantité suffisante vous préparez votre bisque. Après y avoir goûté, je vous garantie que vous ne jetterez plus les carapaces, c'est un délice. Pour cette bisque j’ai ajouté 200 g de filet de rouget.**

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

**Ingrédients**

200 g de filet de rouget

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 filets de rouget et carapace de 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 fins 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