

Bisque de homard

Temps de préparation : 1h30 min.

Thermomix : 66 min.

Nombre de personnes : 4-6

Ingrédients :

- 1 homard vivant de 500 g
- 1250 g d'eau
- 15 g de fumet Thermomix
- 25 g de carotte
- 25 g d'oignon
- 25 g de céleri
- 25 g de blanc de poireau
- 15 g de beurre
- 15 g d'huile végétale
- 50 g de vin blanc sec
- 25 g de cognac
- Sel et poivre au goût
- Piment de cayenne au goût
- 1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 20 g de pâte de tomates
- 70 g de beurre manié (35 g de beurre pommade mélangé à 35 g de farine)
- 40 g de crème 35 %



Préparation :

1. Mettre l'eau et le fumet dans le bol et démarrer la cuisson **10 min. / Varoma / vit. 1** avec le Varoma sur le dessus.
2. Concasser la carcasse de homard (réserver le foie et le corail) et introduire les morceaux de la queue et les pinces dans le Varoma, puis cuire environ **5 min. / Varoma / vit. 1**. (Il s'agit ici de cuire légèrement la chair afin qu'elle se décolle de la carcasse. Trop cuite, elle deviendra dure, il faut donc ajuster la cuisson à la grosseur de votre homard). Défaire les chairs et réserver au froid. Réserver le bouillon.
3. Ajouter la carcasse sauf les pinces dans le bol et les légumes (sauf la pâte de tomates), mixer **10 sec. / vit. 10**.
4. Ajouter le beurre et l'huile, puis cuire **10 min. / 100° / vit. 1**, sans le gobelet.
5. Déglacer au vin blanc et ajouter le cognac, 1 kg de fumet et la pâte de tomate, assaisonner avec le sel, le poivre, le Cayenne, l'ail et le bouquet garni puis mijoter **30 min. / 100° / vitesse mijotage**.
6. Passer dans le panier de cuisson pour filtrer, rincer le bol et remettre le bouillon au Thermomix. Ajouter le beurre manié, le foie et le corail réservés et cuire **10 min. / 100° / vit. 2**.
7. Ajouter la crème, mixer **1 min. / vit. 10** et vérifier l'assaisonnement.
8. Servir avec la chair chaude en décoration.

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez Votre conseiller Expert... 06-72-91-04-43



Le Plaisir du Bol....

Le Meilleur pour Votre cuisine... <http://leplaisirdubol.com>

