

# La Bisque de crevettes...

## Ingrédients :

- 4 gousses d'ail
- Des herbes de Provinces
- 1 boîte de coulis de tomate
- ½ gobelet de pastis
- 20 g d'huile d'olive
- 1 oignon
- 350 g de crevettes entières crues
- Des filets de poissons
- 1 Citron
- Safran
- 150 gr crème fraîche épaisse
- 5 g de Sel et une pincée de poivre



Mixer **5 sec à Vit 5** oignon+Ail. Rajouter une bonne pincée d'herbes de Provinces. Le faire revenir avec 20 g d'huile huile pendant **4 minutes à 100° vitesse mijotage**.

Mettre tout le reste des ingrédients, sauf le pastis et le safran dans le bol + 400 g d'eau Mettre dans le panier le Riz ou pomme de terre (60g par personne).

Dans le Varoma, des les filets de poisson par exemple + légumes au choix. Faire cuire **25 minutes position Varoma vitesse mijotage sens inverse**.

Oter le sens inverse, mettre le Safran + le pastis et mixer **1 minute à Vit 10**.

Prélever un gobelet de ce concentré.

Rallonger la bisque si nécessaire (de 1L à 1L<sup>1/2</sup> max) et mixer et **1 minutes à Vit10**. Verser dans une soupière.

Remettre dans le bol le concentré réservé, rajouter un jus de citron, avec quelques pommes de terre pour mieux la lier. 150g de crème fraîche et mixer **30 secondes à vitesse 6** pour en faire une sauce.

["Retour Accueil"...](#) **ou** ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez  
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

	<h2>Le Plaisir du Bol....</h2> <p>Le Meilleur pour Votre cuisine... <a href="http://leplaisirdubol.com">http://leplaisirdubol.com</a></p>	
---	---	---