

Bisque d'écrevisses de nos lacs, saucisse aux choux, carottes



Bertrand Chardonens

Hôtel-Restaurant Le Rive Sud ***
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac

INGRÉDIENTS

Pour env. 3 litres

1.5-2 kg écrevisses frais du jour
0.200 kg mirepoix (poireau, oignons, fenouil, céleri boule, carottes)
1 gousse d'ail
Sachet d'épices (graine de fenouil, poivre blanc, laurier, anis étoilé, queues de persil)
0.100 kg concentré de tomate
0.020 kg farine
Eau : mouiller à couvert, env. 5 litres

Pour le roux

0.020 kg beurre d'écrevisses
0.020 kg farine
Sel, poivre, à ajuster

Finition

3 dl crème 35%
7 cl cognac

PRÉPARATION

Préparer le fond

Châtrer les écrevisses et garder les queues de côté.
Cuire les queues à l'eau très salée avec laurier et romarin, refroidir et décortiquer.
Torréfier les carcasses d'écrevisses au four à 220°, flamber à la sortie avec du cognac.
Démarrer le fond avec les légumes préparés en mirepoix .
Ajouter le concentré de tomate et la farine.
Mouiller avec l'eau.
Ajouter les carcasses d'écrevisses.
Cuire le tout pendant 8 heures à feu doux.

Finition

Passer le tout au chinois étamine.
Mouiller le roux avec le fond passé.
Cuire.
Crémer.
Rectifier l'assaisonnement, ajouter le cognac.
Cuire à feu doux pendant 10 min.

Dressage

Disposer des carottes en lamelles et en chips sur le fond de l'assiette.

Bisque d'écrevisses de nos lacs, saucisse aux choux, carottes



Chauffer légèrement 5 queues d'écrevisses et les disposer également sur le fond de l'assiette .

La saucisse aux choux aura cuit 35 minutes à feu doux, tailler 3 rondelles et les appuyer contre les écrevisses.

Une fois devant le client, verser la bisque bien chaude dans l'assiette.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

