

**PUULS**  
Shrimps of the World

## BISQUE DE CREVETTES GRISE



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

900 gr	crevettes grise non épluchées	280 gr	purée de tomates
1	grand fenouil	6 cu	farine
2	échalotes	1,5 L	bouillon de poisson
4 cu	d'huile d'olive	200 gr	crevettes grise épluchées
2 pc	graines de fenouil	Qq	branches d'aneth ou ciboulette
2 verres	vin blanc sec ou cognac	250 ml	lait entier

\*2 cube bouillon p/litre

chercher plus de recettes de  
crevettes sur [www.klaaspuul.com](http://www.klaaspuul.com)

# BISQUE DE CREVETTES GRISE

**PUULS**  
Shrimps of the World

👤 4 personnes

🕒 40 minutes

🔧 difficile

La crevette grise est une crevette sauvage pêchée en mer du nord. Avec son goût à la fois salé et légèrement sucré, elle est une des meilleures crevettes qui soit.

La crevette de la mer du Nord est pêchée avec de petits bateaux spécialisés. Une fois capturées, les crevettes sont lavées, cuites et réfrigérées à bord.

## PRÉPARATION:

Couper le fenouil en cubes et hacher les échalotes. Mettre le fenouil, les échalotes, les graines de fenouil avec l'huile d'olive dans une casserole et faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter les crevettes non épluchées et faire cuire jusqu'à ce qu'elles sentent délicieusement bon (environ 5 minutes).

Ajouter de vin blanc et bien mélanger. Ajouter la purée de tomates et la farine et mélanger tous les ingrédients. Faire cuire 3 minutes. Ajouter du bouillon de poisson cuillère par cuillère. Ajouter la chair de crevettes et laisser cuire doucement à feu doux pendant encore 15 minutes.

Verser la soupe dans le mixeur et mélanger le plus finement possible. Verser la soupe du mixeur dans un tamis fin et ensuite dans une casserole propre. Ecraser également le reste de liquide de la pulpe avec une cuillère. Eliminer la pulpe. Il reste dans la casserole une délicieuse bisque de crevettes de la Mer du nord.

## DÉCORATION:

Répartir les crevettes de la Mer du nord épluchées sur les assiettes et verser la bisque. Fouetter le lait entier jusqu'à obtenir de la mousse (capuccino) et ajouter un peu de mousse de lait sur la bisque, décorer avec de la ciboulette finement coupée et quelques gouttes d'huile d'olive.