

CREVETTES FLAMBÉES AU WHISKY

Ingrédients : 6 personnes
24 grosses crevettes (gambas) cuites
3 c à soupe de crème épaisse
3 c à soupe d'huile d'olive
15 cl de whisky
fleur de sel-poivre

Retirer les têtes et décortiquer les crevettes en laissant la queue.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle.
Saisir les queues de crevettes et laisser dorer.

Faire chauffer le whisky dans une petite casserole et quand il est chaud, flamber et verser sur les crevettes.

Ajouter la crème épaisse et mélanger. Retirer du feu.

Ajouter un peu de fleur de sel et poivrer.

En rajoutant une petite purée de pomme de terre/céleri, quelques châtaignes revenues au beurre, vous faites de cette jolie entrée, un plat complet.



BISQUE DE CREVETTES ou comment utiliser les restes

Ingrédients : 4 personnes

400g de têtes et carcasses de crevettes

100g de carottes

100g de pommes de terre

30g de concentré de tomate

5 échalotes-2 gousses d'ail

1 branche de céleri

20 cl de vin blanc

1 c à soupe d'huile d'olive

1 bouquet garni - sel et poivre

Hacher grossièrement les têtes et les carcasses au couteau.

Peler les échalotes, l'ail, les pommes de terre et les carottes.

Écraser les gousses d'ail et émincer les échalotes.

Couper les légumes en morceaux.

Chauffer l'huile à feu moyen dans une cocotte. Ajouter l'ail et les échalotes et laisser suer, puis ajouter les carcasses et les têtes de crevettes. Augmenter le feu et les faire rissoler à feu vif pour laisser légèrement "accrocher" sans brûler, puis déglacer avec le vin blanc.

Baisser le feu, ajouter le concentré de tomate, les carottes et les pomme de terre, le céleri, le bouquet garni et 1,5 l d'eau.

Porter à frémissement et laisser cuire à couvert 40 min.

Enlever le bouquet garni et mixer la bisque. Passer-la au chinois et rectifier l'assaisonnement.

A servir avec des tranches de pain grillé.

