



Entrées

## Haute bisque

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

2 homard (petits, homard)  
4 langoustines  
200 grammes de coques  
1 oignon (ciselé)  
2 carottes (petites)  
2 tiges de céleri (coupé fin)  
1/4 blanc de poireau  
1/4 courgette  
bouquet de cresson  
1 cuillère à soupe poudre de paprika  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
200 millilitres de crème  
1 1/2 décilitres de bouillon de poisson  
2 feuilles de laurier  
2 cuillères à soupe de cognac  
40 grammes de beurre (salé)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Coupez 1 carotte en dés. Rissolez l'oignon, les dés de carottes et le céleri dans un filet d'huile d'olive. Retirez la chair de homard hors des carapaces mais laissez les pinces entières. Conservez la viande et les pinces au frigo.

Hachez

les carapaces grossièrement et ajoutez-les aux légumes. Mélangez bien le tout. Faites cuire 5 minutes et salez et poivrez.

Ajoutez le paprika et la purée de tomates et cuisez encore 2 minutes. Versez 1 cs de cognac et flambez.

Déglacez avec le bouillon de poisson. Ajoutez le laurier et portez à ébullition. Faites mijoter le bouillon avec le couvercle sur la casserole durant 1 heure à feu doux.

Coupez en julienne la 2ième carotte, le poireau et la courgette. Coupez la chair de homard en morceaux. Passez le bouillon et ajoutez la crème, le beurre et le reste du cognac. Portez de nouveau à ébullition. Ajoutez les coques et les

langoustines et faites encore mijoter 5 minutes.

Répartissez les légumes dans les assiettes et versez la soupe par-dessus. Puis partagez le homard, les langoustines et les coques. Décorez avec un peu de cresson.

