



Soupes

## **Garnalénbisque met scampi's**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

16 scampi's  
500 grammes de crevettes grises (décortiquées)  
100 grammes de beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
2 litres de bouillon de poisson  
1/2 cuillère à café poudre de paprika  
1/2 décilitre crème  
8 cuillères à soupe de sherry sec  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Décortiquez et nettoyez les scampis. Saisissez-les dans 2 cuillerées à soupe de beurre. Saupoudrez-les de paprika. Faites chauffer le reste du beurre dans une casserole.

Écrasez-y finement les carapaces des scampis à l'aide d'une spatule et laissez mijoter pendant 5 minutes. Incorporez-y la farine et ajoutez le fumet, le paprika, un peu de sel et de poivre.

Portez le tout à ébullition, puis laissez mijoter pendant 10 minutes. Passez le jus au tamis, remettez sur le feu et faites cuire les crevettes dedans pendant 3 minutes.

Mixez finement la soupe et incorporez-y la crème et le sherry. Répartissez les scampis entre 8 assiettes ou bols et versez la bisque de crevettes bien chaude par-dessus.



