



Soupes

Bisque de homard traditionnelle

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 homard (cuit)
10 tomates
4 oignons (hachés gros)
1 purée de tomate (70g)
2 fond de homard (bocaux, 800ml)
1 litre d'eau
3 cuillères à soupe de crème
brin estragon (quelques)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive. Coupez les tomates en quartiers et ajoutez-les. Faites étuver 5 minutes. Versez dessus l'eau et le bouillon et portez à ébullition. Faites mijoter 20 minutes.

Mixez la soupe avec la purée de tomate et passez-la. Incorporez la crème et éventuellement salez et poivrez.

Décortiquez la chair du homard. Versez la soupe dans les assiettes et terminez avec la chair de homard et une petite branche d'estragon.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Passoire

