Bisque épicée avec rouille et gruyère



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

1 homard
1 carotte d'hiver
150 g de rouille
150 g de gruyère râpé
25 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
25 g de purée de tomates
20 g de WOKpiment Bresc
20 g de riz (grain rond)
10 g de Madras Bresc
10 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
5 g de poivre de Cayenne
1 l de bouillon de poisson
2,5 dl de vin blanc
0,5 dl de cognac
2,5 dl de crème
2 tr de pain (de campagne)
0,5 bouquet de persil
0,5 bouquet d'estragon
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

Hacher le homard. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire frire le homard haché grossièrement. Cueillir les feuilles du persil et de l'estragon, réserver pour la garniture et utiliser les tiges. Après 10 minutes, ajouter tous les légumes hachés, les herbes et la purée de tomates. Réserver un peu d'ail. Cuire le tout pendant encore 10 minutes. Déglacer avec le cognac et le vin blanc. Ajouter le bouillon et le riz. Porter à ébullition et sortir le homard. Retirer la chair des coquilles et remettre les coquilles dans la poêle. Ajouter la crème et laisser mijoter 2 heures (ne pas faire bouillir).

Couper le pain en dés et le faire mariner avec un peu d'huile d'olive et d'ail et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit doré. Filtrer la soupe et couper la chair de homard en petits morceaux et hacher finement les herbes et l'échalote. Remplir les têtes de garniture avec un peu de rouille et verser la soupe dessus. Garnir d'épices, de croûtons et de gruyère râpé.