

Bisque de **CREVETTES** Emulsion de fenouil Samoussa de **CREVETTES**



INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES

BISQUE :

*25 carcasses de crevettes
(récupérées sur les queues)
10 cl d'huile d'olive
1 oignon, 1 carotte
100 gr de fumet de poissons
250 gr de concentré de tomate
Thym, laurier
50 gr de beurre
50 gr de farine
10 cl de Cognac*

ESPUMA DE FENOUIL :

*1 fenouil
50 cl crème liquide 35%
3 gr d'agar
2 feuilles de gélatine
Sel, poivre.*

SAMOUSSA DE CREVETTES

*25 crevettes
1 combava
1 oeuf
2 échalotes
12 feuilles de brick
10 cl d'huile d'olive*



Eplucher et tailler tout les légumes. Dans une cocotte faire revenir les carcasses de crevettes puis flamber légèrement, ajouter les légumes et laisser suer quelques minutes. Ajouter le fumet de poissons (2 litres), le concentré de tomate et le bouquet garni, laisser cuire 15 mn.



Mixer et passer dans un filtre, lier éventuellement avec le roux, vérifier l'assaisonnement.



Blanchir puis cuire le fenouil dans la crème liquide, mixer ajouter l'agar agar et la gélatine. filtrer et remplir le siphon, percuté avec deux cartouches de gaz.



Hacher grossièrement les queues des crevettes, dans un plat mélanger les crevettes, le jaune d'œufs, les échalotes ciselés, les zestes de combava.



Détailler la feuille de brick en quatre, l'enduire d'huile d'olive, déposer le mélange de crevettes et plier en triangle Cuire à la plancha.



Verser la bisque dans la verrine puis la chantilly chaude de fenouil, déposer le Samoussa dessus.

