

Bisque de homard, salade croquante d'asperges et huile de truffe |

Recette pour 4 personnes

Description

Fumet de homard réalisé avec les carapaces et allégé de crème, servi avec une petite salade croquante d'asperges vertes parfumées à la truffe pour une soupe fine et délicate.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser le corail de homard; la partie crémeuse verdâtre dans le thorax qui devient rouge à la cuisson, pour lier la bisque en l'ajoutant à la toute fin à cru et en mixant le tout à l'aide d'un mélangeur à main.

Ingrédients

Pour la bisque

- 2 Unité(s) Carapace de homard
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Carotte
- 75 Gr Céleri
- 2 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Cognac
- 2 Litre(s) Eau
- 15 Ml Pâte de tomate
- 200 Ml Crème 35%
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier
-
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture

- 8 Unité(s) Asperge verte
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 8 Goutte(s) Huile de truffe
-
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Coupez l'oignon, les carottes et le céleri en morceaux. Coupez les carapaces de homard en morceaux. Ciselez la ciboulette. Retirez la partie fibreuse des asperges et coupez-les de biseaux en petits morceaux.

Préparation de la bisque

Dans une grande casserole, avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les carapaces de homard avec les légumes, le thym et le laurier jusqu'à ce qu'à l'obtention d'une coloration dorée. Ajoutez les gousses d'ail et la pâte de tomate. Laissez cuire quelques minutes, déglacez au Cognac et le flamber. Recouvrez le tout d'eau. Laissez mijoter pendant 20-25 minutes. Mélangez à l'aide d'un mélangeur à

main et filtrez le bouillon au tamis en prenant soin de bien presser avec une louche. Ajoutez la crème et faites réduire un peu pour atteindre la texture désirée.

Préparation des asperges

Faites blanchir les asperges dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 1-2 minutes. Faites refroidir les asperges dans un bain de glace. Mélangez la moitié de la ciboulette hachée avec les asperges et quelques gouttes d'huile de truffe. Salez et poivrez au goût et bien mélanger, réservez.

Dressage de vos assiettes

Divisez la salade croquante d'asperges dans le fond des bols , ajoutez délicatement la bisque autour de la salade et décorez le tout avec la ciboulette.

Bon appétit!