

## **Crevettes impériales à l'eau de vie et bisque au poivre**

**Timut**

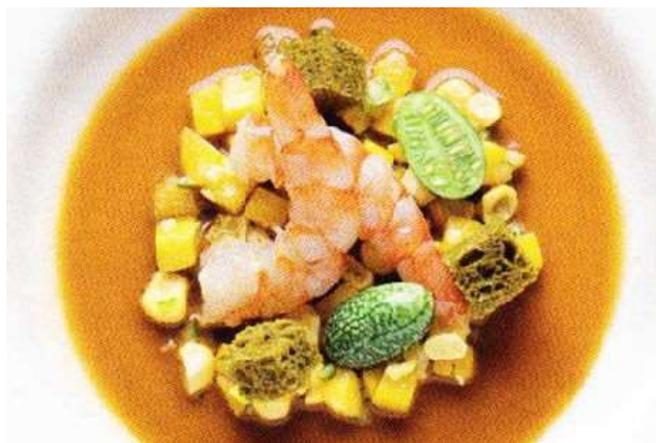
**Mangue jaune, maïs et  
concombre**

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Septembre 2021

Source recette : *Yam magazine*



### **1. BISQUE AU POIVRE TIMUT**

1 kg Carcasses de crevettes + étrilles  
50 gr d'échalotes  
300 gr de grosse tomate  
1 gousse d'ail  
20 cl de vin blanc  
20 cl de crème liquide  
5 cl d'huile d'olive  
Pm Poivre Timut

Décortiquer les crevettes. Réserver les queues (3/personne) au frais.

Faire revenir les carapaces et têtes à l'huile d'olive. Les retirer du sautoir, réserver

Suer les échalotes émincées et obtenir une légère coloration,

Ajouter la tomate en morceaux, laisser compoter 5-10 mn.

Ajouter les carapaces rissolées, l'ail, le bouquet garni, et le vin blanc.

Réduire de moitié à feu doux avant de mouiller à la crème.

Laisser cuire 20 à 30 mn puis passer au chinois.

Ajouter le poivre Timut,

Et laisser infuser au bain marie.

*Variante bisque en gelée*

*Bisque non crémée : 37 cl de bisque + 3 g de gélatine*

### **2. GARNITURE**

200 gr de mangue jaune

200 gr de concombre

200 gr de grain de maïs frais

40 gr de beurre

Sel fin

Eplucher, tailler la mangue et le concombre en brunoise

Egrener les épis de maïs frais, les faire chauffer au beurre, ajouter mangue et concombre

### **3. FINITION DRESSAGE**

24 crevettes impériales ou gambas

5 cl d'eau de vie de Houx ou chartreuse

5 cl d'huile d'olive

Saisir les crevettes décortiquées puis les flamber à l'eau de vie.

Disposer les légumes au fond de l'assiette ;

Poser les crevettes flambées dessus

Verser la bisque bien chaude au dernier moment.