

SAINT VALENTIN / ENTRÉE

BISQUE "J'EN PINCE POUR TOI"

Ingredients (Pour 2 personnes)

- 250 g de parures de crabe (rayon poisson)
- 2 pinces de crabe cuites
- 1 carotte
- 100 g de céleri boule
- 2 échalotes
- 1 bulbe de citronnelle
- 1 c.s. de concentré de tomates
- 5 cl de Cognac
- 5 dl de fumet de poisson
- 2 dl de vin blanc sec
- 2 dl de crème
- 1 c.t. de piment d'Espelette
- sel, poivre
- 3 c.s. d huile d'olive

Preparation:

Éplucher les légumes et les couper grossièrement.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les parures de crabe.

Ajouter les échalotes, les légumes ainsi que la citronnelle écrasée. Bien remuer.

Intégrer le concentré de tomates. Laisser pincer. Mouiller avec le Cognac et flamber.

Ajouter le fumet, le vin blanc, 2 dl d'eau et laisser frémir une vingtaine de minutes. Éteindre le feu.

Passer le liquide au chinois en pressant bien pour en extraire tout le jus.

Remettre à chauffer. Intégrer la crème et le piment d'Espelette. Servir avec une pince de crabe en décoration, et éventuellement un petit nid de cheveux d'ange croustillants*.

*Les cheveux d'ange (ou kadaïf) se trouvent dans les épiceries orientales. Il s'agit de fines pâtes fraîches. Les enduire de beurre liquide et les passer au four chaud 15 minutes pour leur donner un croustillant irrésistible.

