Bisque de crevettes à la tomate et à la crème

Une bisque veloutée de crevettes parfumée à la tomate et au paprika, finie à la crème. Un plat d'entrée raffiné qui se prépare en 35 minutes.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de crevettes entières ou décortiquées
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 30 g de beurre
- 1 c. à café de paprika
- 800 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 100 ml de crème liquide

Préparation

1. Hacher l'oignon et la carotte avec le beurre.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir avec le concentré de tomate et le paprika.
   5 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les crevettes, l'eau et le sel.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Mixer finement puis filtrer à travers un chinois.
   1 min 30 sec / vitesse 9
5. Remettre au bol avec la crème et réchauffer.
   3 min / 90°C / vitesse 2

Le conseil de Tiha
Garde quelques crevettes entières à part et saisis-les à la poêle pour les poser sur la bisque.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.