

Max & VÉNUUS

Bisque d'étrille en éprouvette, mousse froide aux herbes

- 12 étrilles
- 2 oignons moyens
- 1 kg de tomates
- 4 gousses d'ail
- 3 carottes
- 1 céleri rave
- 1 bouquet de persil
- 3 branches de thym
- 3 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère(s) à soupe de concentré de tomate
- 1 petit piment
- 100 g de coquillettes
- 100 g d'emmental
- Sel, poivre du moulin

Mousse froide d'herbes

- 100 ml de crème
- 40 g de beurre
- 100 ml de fond de légumes
- 25 g d'herbes aromatiques fraîches (cerfeuil, tiges d'oignons fanes, persil, cresson, ciboulette)
- 1 oeuf

Pour réaliser une bisque d'étrille en éprouvette avec une mousse froide aux herbes

Faites revenir dans une casserole les carottes et le céleri coupés préalablement, le thym, le laurier, l'ail cassé et le persil. Ajoutez le concentré de tomate et les crabes. Mouillez ensuite à hauteur avec de l'eau et portez le tout à ébullition. Enlevez l'écume de la bisque et écrasez le tout pour faire ressortir tous les arômes. Incorporez ensuite du jus de citron. Une fois la sauce passée au chinois, faites-la réduire d'un quart. Après l'avoir crémé et monté au beurre, assaisonnez-la avec du piment d'Espelette.

Pour la crème aux herbes, dans un poêlon versez dans un fond blanc de la crème et ajoutez des herbes (comme l'aneth, des fanes d'oignon et du persil préalablement blanchis) et mixez le tout.

Versez la bisque dans une éprouvette. Après avoir passé la crème aux herbes au chinois et ajoutez un œuf, disposez là sur la bisque à l'aide d'un siphon.