

Bisque de gambas au safran

Pour cette recette, tu dois absolument utiliser un blender très puissant. Un mixer plongeant ou un robot ménager traditionnel ne suffira pas.

ATTENTION : quand tu mixes cette bisque, ne remplis pas le blender à plus du tiers de sa capacité et tiens bien le couvercle. Les gambas sont des bêtes très méchantes, elles vont projeter la mixture vers le haut (attention à ne pas te brûler).

Cette bisque peut être faite à l'avance, elle se conserve au moins 3 jours au réfrigérateur.

Recette pour 4 personnes

500 g de gambas (dans cette recette, on n'utilisera que les têtes, et les carapaces vides)

1 litre d'eau + 50 cl

1 CS de vinaigre blanc

2 gousses d'ail coupées en 2

2 CS d'huile d'olive

1 dose de safran (en pistil ou en poudre)

1 CS de concentré de tomates

15 cl de vin blanc

1 pomme de terre moyenne coupée en dés de 1 cm

30 g de beurre (facultatif)

1 bonne pincée de piment fort en poudre (style Espelette) (facultatif)

sel et poivre

Préparation

Décortique les gambas. Garde les gambas décortiquées pour une autre recette. Fais revenir les têtes et carapaces dans l'huile d'olive, pour colorer légèrement et qu'il y ait une légère caramélisation (environ 2 minutes à feu vif).

Fais tremper les têtes et carapaces dans l'eau froide et le vinaigre blanc pendant 1 heure. Cette étape est indispensable pour ramollir les carapaces. Au bout d'une heure, égoutte les têtes et garde l'eau de trempage.

Mets l'huile d'olive à chauffer à feu moyen dans une cocotte, puis mets-y l'ail. Fais revenir quelques secondes (attention à ne pas cramer l'ail!), ajoute les têtes et le vin blanc. Laisse réduire à sec (tu dois te retrouver avec 0 liquide au fond). Ajoute le concentré de tomate, le jus de trempage, la pomme de terre, le safran, et 50 cl d'eau.

Remue bien et amène à ébullition. Laisse cuire environ 1 heure à feu moyen et à couvert. Au bout d'une heure, passe au blender (voir la rubrique ATTENTION en introduction). Si ton blender n'est pas assez puissant, tu vas peut-être devoir filtrer ta bisque avec une passoire fine.

A ce moment là et seulement maintenant tu sales et poivres à ton goût. Incorpore le beurre et le piment et fouette avec ... un fouet. Sers ta bisque avec des croûtons à l'ail maison et pourquoi pas des brochettes de gambas ...

