| Intitulé du plat | | | Type de plat |
|---|---|---|---|
| Bisque {ifapme} | | | |
| Fiche technique de fabrication-bon économat. | | | |
| N° de référence | | | Nombre de couverts |
| | | | +- 2,5 l |

| Denrées | Unité | Qté |
|---|---|---|
| Riz rond | gr | 120 |
| Carcasses – têtes de homards – étrilles – crevettes – langoustines -écrevisses | kg | 1,5 |
| carottes | pc | 4 |
| Oignons (moyen) | pc | 2 |
| Cèleri (branche) | pc | 1 |
| Aïl (gousses) | pc | 3 |
| huile | cl | 10 |
| b.g. | pc | 1 |
| Concentré de tomate | gr | 100 |
| Cognac ou whisky ou eau de vie de fruits | cl | 5 |
| Vin blanc sec ou cidre | cl | 20 |
| Fumet de poisson ou crustacés , fond blanc ou de légumes,… | cl | 2,5 |
| Sel, poivre | | pm |
| Crème liquide | cl | 20 |
| beurre | gr | 50 |
| *facultatif* | | |
| Orange | pc | 1 |
| badiane | | pm |
| *garniture* | | |
| Chairs de crustacés, ravioles, crème semi battues, légumes taillés, flanc, profiteroles,… | | |
| *Variantes pour les épices* | | |
| Safran,curry,5 épices, basilic, coriandre, aneth,… | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| N° | Phases techniques | Temps |
|---|---|---|
| 1.1 | • Nettoyer les légumes. | |
| 1.2 | • Cuire le riz à l'anglaise (Eau + sel).<br>• Rincer les crustacés.<br>• Tailler les carottes, les oignons le cèleri en grosses brunoises. | |
| 1.3 | • Saisir les crustacés à l'huile.<br>• Ajouter, suer les légumes. | |
| 1.4 | • Déglacer cognac.<br>• Ajouter le concentré de tomates.<br>• Mélanger et piler légèrement l'ensemble. | |
| 1.5 | • Mouiller vin blanc – fumet.<br>• Ajouter l'aïl, orange, badiane (fac), b.g.<br>• Frémir +- 40 min. | |
| 1.6 | • Prélever les chairs si nécessaires ou pocher les chairs de crustacés dans du fumet (tailler après cuisson en brunoises). | |
| 1.7 | • Mixer ou passer au Blender.<br>• Passer au chinois. | |
| 1.8 | • Ajouter le riz, crème et mixer.<br>• Frémir. | |
| 1.9 | • Monter au beurre hors du feu.<br>• Rectifier l'assaisonnement et la consistance. | |
| 1.10 | | |

Schéma ou dessin ou photo