

## Les bisques.

1. Sauter les crustacés à l'huile.
2. >>rougir>>.
3. Suer mirepoix (oignon, carotte, céleris, branche de thym).
4. Flamber au cognac. Attention de ne pas brûler.
5. Singer farine ou riz=liaison.
6. Mouiller : fumet de poisson –fond blanc- tomates ou sauce tomate.
7. Cuire de 10 à 20 minutes.
8. Prélever les chairs (garniture).
9. Poursuivre la cuisson avec les carcasses.
10. Dépouiller.
11. Piler au mortier, de préférence à la machine blender.
12. Repos => décanter => ! Carcasses =>sable.
13. Chinois (mousseline, fouler).
14. Dépouiller. Rectifier.

### A l'expédition :

- crème ou beurre
- Cayenne
- Salpicon (de chair)
- Cognac (il peut être servi à part).