

Fond de Crustacés |

Recette pour 4 personnes

Description

Une base extraordinaire dans la cuisine française, qui peut servir à plusieurs situations, sauce, bouillon, consommé, nage.

L'astuce du chef

Vous pouvez facilement réaliser cette recette, puis la congeler par la suite en format souhaitée, suivant votre utilisation.

Vous pouvez aussi réduire ce fond pour concentrer les goûts.

Quand vous faites flamber quelque chose, assurez-vous que votre hotte ne soit pas en action, attendez qu'il n'y ait plus de flamme pour la repartir.

Vous avez remarqué ? Pas d'assaisonnement en sel et poivre, cela se fera lors de la réalisation de vos sauces.

Ingrédients

Fond de crustacés

- 1 Unité(s) Carapace de homard
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Céleri-branche
- 1 Tête(s) Ail
- 1 Unité(s) Vert de poireau
- 2 Branche(s) Persil
- 40 Gr Pâte de tomate
- 200 Gr Coulis de tomates
- 4 Litre(s) Eau
- 60 Ml Whisky
- 40 Ml Pastis

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Plantez la pointe de votre couteau de chef dans la tête du homard, une fois le homard tué, détaillez-le en morceau.

Nétoyez et épandez les légumes, les couper grossièrement.

Fond de crustacés

Dans une casserole bien chaude, avec de l'huile végétale, faites revenir les morceaux de homard, de manière à les rougir. Ensuite, à l'aide d'un pilon, écrasez les morceaux de homard.

Ajoutez les légumes dans la casserole, mélanger et laisser cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez les alcools, apporter une flamme proche, faites flamber l'ensemble (soyez prudent lors de cette manipulation).

Ajoutez la pâte de tomate, laissez cuire en mélangeant durant 1 minute, mouillez avec l'eau et le coulis de tomate.

Laissez cuire à feu doux durant 1h30 environ. Ensuite passez le fond de crustacé dans un chinois étamine (très fin).

Réservez le fond, vous pouvez continuer la cuisson si vous le souhaitez, cela concentrera les goûts encore plus.

Bon appétit!