

*Prü*  
**SELECT**  
RQ 2012

RECETTE

1 de 5

# Bisque de Homard

DES VINS EXCEPTIONNELS QUE VOUS  
RQ  
2012  
AVEZ FABRIQUÉS VOUS MÊME



*La bisque de homard offre toute la richesse du homard dans un potage onctueux. Chaque cuillerée séduit le palais d'une pointe piquante agréable.*

PORTIONS : 4 À 6

- 3 Boîtes de chair de homard congelé\*
- $\frac{3}{4}$  T. (175 mL) de farine tout usage ou à pâtisserie
- 1 Bâtonnet (125 mL) de beurre
- $1\frac{1}{2}$  C. à thé (7 mL) de sel de mer (ou au goût)
- $\frac{1}{2}$  C. à thé (2 mL) de poivre de Cayenne poivre noir frais moulu (au goût)
- 4 T. (1 000 mL) de lait
- 4 T. (1 000 mL) de crème à cuisson
- $\frac{1}{4}$  T. (50 mL) de sherry sec

NB : Ne pas utiliser du homard frais.

- 1 Hacher grossièrement la chair de homard.
- 2 Dans une grande marmite à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen.
- 3 Ajouter le homard et le liquide réservé.
- 4 Couvrir, réduire le feu au minimum et cuire pendant 10 minutes en remuant fréquemment.
- 5 Ajouter la farine et le poivre de Cayenne, remuer et laisser mijoter à feu très doux pendant 10 minutes.
- 6 Ajouter la crème et le lait, puis le sherry.
- 7 Chauffer jusqu'à frémissement, sans laisser bouillir. Retirer du feu.
- 8 Saler et poivrer au goût.
- 9 Servir avec des craquelins et garnir de persil ou d'une tige d'aneth.

(\*) Décongeler le homard dans la boîte.

Réserver le liquide pour l'utiliser dans la bisque.

**VARIANTE :** Remplacer le homard par de la chair de crabe congelée pour faire une bisque de crabe.

TIP : LA SAUCISSE BARBECUE ET LE BAKLAVA S'ACCORDENT AUSSI TRÈS BIEN AVEC LE VIN HANG TEN.



*Servez cette entrée, chaude, accompagnée d'une coupe de vin Hang Ten.*

Ce vin blanc doux offre un délicieux mélange de saveurs et d'arômes de pêche, d'abricot, de pomme cuite et de poire, rehaussé d'un soupçon de fruits tropical.

CHÊNE 0 CORPS 2 SUCROSITÉ 1

DATE DE DISPONIBILITÉ : DECEMBRE 2011

Gracieuseté de cooks.com et foodnetwork.ca. Buvez de façon responsable.



*Prü*  
**SELECT**  
RQ 2012

[rqcruselectwine.com](http://rqcruselectwine.com)