**Bisque de crevettes grises de la mer du Nord**

**crevettes grises
carottes
poireau
céleri
oignons
persil
cognac
poivre de Cayenne
crème fraîche
sel et poivre
vin blanc**

Pelez une grande partie des crevettes grises et gardez-les au frais. Gardez les déchets.

Faites un bouillon à partir d'une portion tout aussi importante de crevettes non décortiquées, avec les déchets, les carottes, poireaux, céleri et oignons pelés, nettoyés et hachés. Ajoutez un peu de laurier et un verre de vin blanc. Laissez mijoter pendant au moins une demi-heure.

Pendant ce temps, mélangez les crevettes décortiquées avec une bouteille de crème fraîche pour obtenir une masse crémeuse très fine. Gardez quelques crevettes comme décoration.

Pressez le bouillon à travers un tamis et littéralement : il faut presser autant de liquide de cuisson que possible pour en extraire les légumes et les crevettes.

Réduisez le bouillon tamisé pendant encore quinze minutes et ajoutez ensuite le mélange crémeux de crevettes. Mélangez bien, assaisonnez encore d'une pincée de poivre de Cayenne et d'un petit verre de cognac.