

Cappucci de homard



6 personnes

15 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 400 g** de bisque de Homard la belle-iloise
- 50 g** de crème fraîche épaisse
- 50 g** de crème liquide
- 20 g** d'œufs de lump rouges
- 1 pincée** de sel

Les étapes

- 1- Mélanger les 2 crèmes et monter en crème fouettée. Ajouter le sel à la fin
- 2- Ajouter délicatement les œufs de lump à la crème fouettée et mettre au frais
- 3- Faire chauffer la bisque de homard doucement dans une casserole
- 4- Verser la bisque sans salir les bords dans des tasses ou des verrines
- 5- Avec une poche à douille, déposer dessus la crème fouettée et servir immédiatement