

La Bisque en guise de mise en bouche

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

Bisque d'écrevisses (420 ml)

Légumes de saison

Miel

Petits contenants

P R É P A R A T I O N

- Découper les légumes en dés
- Les jeter dans une poêle chaude
- Saupoudrer de fleur de sel de Camargue
- Ajouter une cuiller de miel fondu dans une cuiller d'eau
- Déposer quelques légumes chauds dans les contenants
- Verser la Bisque froide.

Très joli sur un buffet



<http://www.louchambri.com>