

La Bisque d'écrevisses de Camargue nappe les Quenelles

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

Quenelles

1 cuiller à soupe de crème fraîche

Bisque d'écrevisses (420 ml)

P R É P A R A T I O N

Au four

- Déposer dans un plat à gratiner vos quenelles
- Verser les 3/4 de la boîte de bisque
- Laisser cuire les quenelles le temps prescrit
- Au moment de servir ajouter le reste de bisque pour relayer la sauce
- Ajouter la crème.

Servir bien chaud avec une purée maison



Lou Chambri

<http://www.louchambri.com>