

Le vol au vent et la Bisque

I N G R É D I E N T S

Vol au vent
Mélange de fruits de mer
Une cuiller de Maïzena
Bisque d'écrevisses (420 ml)

P R É P A R A T I O N

- Faire chauffer la Bisque à feu doux avec le mélange de fruits de mer
- Laisser refroidir
- Ajouter la maïzena
- Garnir les vols au vent
- Passer au four au moment de servir.

Recette inspirée par Jean de Lafontaine



<http://www.louchambri.com>