

Topping **Bisque de Homard**



2 personnes

2 min préparation

3 à 5 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 400 g de Bisque de Homard la belle-iloise
Huile d'olive
Crème balsamique
Ciboulette

Les étapes

- 1- Bien agiter avant d'ouvrir et faire chauffer la Bisque de Homard à feu doux dans une casserole sans faire bouillir
- 2- Répartir la Bisque de Homard dans des bols, puis ajouter dans chaque bol un filet d'huile d'olive et une cuillère à café de crème balsamique
- 3- Ciseler quelques brins de ciboulette pour la fraîcheur, et servir !