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 lumps 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