Bisque de homard au crabe et au zeste d'orange





2 personnes | 5 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte 1/2 (400 g) de bisque de Homard la belle-iloise
1 orange non traitée
50 g de chair de crabe

Les étapes

1- Réchauffer la bisque dans une casserole
2- Ajouter un trait de pelure d’orange
3- Laisser frémir 2 minutes, pas plus, et retirer la pelure
4- Ajouter la chair de crabe et servir