




Bisque de homard réconfortante aux croûtons épicés

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

250 grammes d'Antwerps Pikantje
6 tranches baguettes (grosses)
huile d'olive
1 1/2 l de bisque de homard (prête à l'emploi)
chair de homard
12 noix de Saint-Jacques
1 ravier tomates cerises
1 bouquet ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Mixez le fromage au robot de cuisine.
Aspergez les rondelles de baguette d'huile d'olive et passez-les brièvement au gril.
- 2.** Tartinez-les de fromage et repassez-les au gril pour faire fondre le fromage.
- 3.** Laissez chauffer la bisque et ajoutez la chair de homard.
- 4.** Faites brièvement revenir les noix de Saint-Jacques dans de l'huile d'olive.
- 5.** Coupez les tomates cerises en deux.
- 6.** Servez la bisque dans des assiettes creuses. Garnissez-la de noix de Saint-Jacques et de tomates cerises. Parsemez de ciboulette.
- 7.** Accompagnez la bisque de croûtons.