



Soupes

Soupe de homard avec garnitures festives

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 litre de soupe de homard (prête à l'emploi)
8 cuillères à soupe de crème (entière)
1 gramme de pousse (violette)
1 poignée d'estragon (frais)
150 grammes d'écrevisses

Le potage au homard est un potage plein de caractère qui est souvent servi lors d'occasions spéciales. Parachevez le potage avec des écrevisses, de la crème et de l'estragon et vous aurez un chef-d'œuvre culinaire!

Méthode de préparation

Chauffez la soupe suivant les indications sur l'emballage et versez-la dans des assiettes profondes ou des bols.

À l'aide d'une cuillère répandez la crème en demi-cercles le long du bord de la soupe.

Au milieu de la soupe déposez un petit tas d'écrevisses.

Terminez par de l'estragon frais, des pousses violettes et un tour de moulin à poivre.

