



Soupes

Cappuccino de soupe de homard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de ciboulette (finement ciselée)
1 quart de soupe de homard (prête à l'emploi)
125 millilitres de crème entière (à battre)
2 cuillères à soupe de fromage à la crème
2 cuillères à soupe saumon (d'oeufs)
1 pincer de poivre de cayenne
8 grissini

Méthode de préparation

Enrobez le dessus des gressins avec du fromage à la crème puis trempez-les dans les oeufs de saumon.

Décorez avec un peu de ciboulette et réservez-les au frigo.

Chauffez la soupe de homard en suivant les indications de la boîte.

Entretemps battez la crème en neige.

Répartissez la soupe dans des petits bols puis déposez dessus une bonne cuillère de crème fraîche. Terminez avec du poivre de Cayenne et de la ciboulette fraîche puis servez avec les gressins.

