

# Bisque de homard et gratin de fruits de mer

 PORTIONS  
**10**


Un plat riche et gourmand composé de pétoncles pochés tendres, de crevettes succulentes et de chair de crabe jumbo sucrée. Nappée d'une bisque de homard Verve<sup>MD</sup> veloutée et garnie de provolone fondu, cette casserole est cuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bouillonnante. Un plat élégant et réconfortant qui met à l'honneur les meilleurs produits de la mer.

## PRÉPARÉ AVEC


**Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard**  
 CODE DE CAS 23412

## Ingredients

1 kg	Pétoncles, pochées
500 g	Crevettes décortiquées, déveinées et pochées
280 g	Chair de crabe, format géant
1 sac (1,81 kg)	<b>Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard</b> , chauffé
600 g	Provolone, râpé

## Directions

- 1 Préchauffez le four à 191 °C (375 °F).
- 2 Pour une portion. Mettre 3 pétoncles pochées de 8 oz au centre d'un plat en casserole de 283 g (10 oz).
- 3 Mettre 2 crevettes à l'un des deux bouts du plat.
- 4 Garnir de 1 oz de chair de crabe.
- 5 Recouvrir les fruits de mer de 177 mL (6 oz de Bisque de homard VerveMD, puis de 57 g (2 oz) de provolone.
- 6 Cuire au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le plat, bouillonnant.