

Trempepette à la bisque de homard et pétoncles

PORTION /
TAILLE**12**
portions à
partager

PORTIONS

2 à 4
person
nes

Une riche entrée inspirée des fruits de mer, composée de pétoncles tendres et de la saveur luxueuse de la bisque de homard Verve^{MD}. Mélangée à du fromage à la crème, à du fromage Pepper Jack et à du parmesan, puis agrémenté d'ail et d'une touche de sriracha pour une saveur relevée. Parfait pour partager.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES VERVE™**Verve^{MD} Bisque de homard**
CODE DE CAS 23412

Ingredients

1,4 kg	Pétoncles (81/120)
28 g	Beurre
30 mL	Huile d'olive
750 mL	Verve ^{MD} Bisque de homard
500 g	Fromage à la crème, ramolli
452 g	Fromage Pepper Jack, râpé et divisé
300 g	Fromage parmesan, râpé
6 gousses	Ail frais, émincé
20 mL	Sauce Sriracha

Directions

- 1 Placer les pétoncles sur un plateau recouvert d'essuie-tout et les sécher en les tapotant. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle et sauter les pétoncles de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point. Retirer du feu et réserver.
- 2 Porter la bisque de homard Verve^{MD} à ébullition en fouettant jusqu'à homogénéité. Retirer du feu et laisser refroidir.
- 3 Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème, 230 g (2 tasses) de fromage Pepper Jack, le parmesan, l'ail et la sauce Sriracha jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporer la bisque de homard refroidie et les pétoncles. Le mélange peut être conservé au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour servir

Étaler de 1 ½ à 2 tasses de trempepette dans un plat à gratin résistant à la chaleur de 15 cm (6 po). Faire chauffer au micro-ondes par intervalles de 30 secondes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Garnir d'une portion du fromage râpé restant et placer sous la salamandre pour faire dorer le dessus.