



Temps Total
30 MIN.

Portion
10 OZ / 310 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
10

Ce gratiné avec crevettes, crabes et pétoncles auquel on a ajouté du provolone et la Bisque de homard, de Verve®, saura plaire à tous vos clients.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pétoncles, pochées	2 lb	1 kg
Crevettes, U-21, épluchées, décortiquées et pochées	1 lb	500 g
Chair de crabe, format géant	10 oz	280 g
Bisque de homard Verve®, chauffé	4 lb	1 81/100 kg
Provolone, râpé	20 oz	600 g

INSTRUCTIONS

1. Pour une portion. Mettre 3 pétoncles U102 pochées de 8 oz au centre d'un plat en casserole de 10 oz.
2. Mettre 2 crevettes à l'un des deux bouts du plat.
3. Garnir de 1 oz de chair de crabe.
4. Recouvrir les fruits de mer de 6 oz de Bisque de homard Verve®, puis de 2 oz de provolone.
5. Cuire au four à 375 °F pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le plat, bouillonnant.