



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**8.5 OZ (1 TASSE)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**8**

L'élégance rencontre le confort. Le homard tendre et beurré, la crème fraîche et la bisque de homard Campbell's® sont exactement ce qu'il faut pour rehausser les macaronis et fromages au cheddar blanc Campbell's®. S'est avéré être un favori des amateurs d

**INGRÉDIENTS**

**POIDS**

**MESURE**

Parmesan, rapé	3/4 tasse	180 mL
Panko	1 tasse	250 mL
Beurre, fondu	2 c. à s.	30 mL
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Macaroni au fromage avec cheddar blanc	1 1 sachet, décongelé	1 1 sachet, décongelé
Crème Fraiche	1 1/3 tasse	80 mL
Campbell's® Verve Lobster Bisque	3 tasses	750 mL
Sel casher	1 c. à c.	5 mL
Thym, haché	1 c. à c.	5 mL
Persil, haché	1 1/2 c. à c.	22 mL
Poivre noir	1/2 c. à c.	2 mL
Bisque de Homard, cuite et coupée en dés	1 1/2 lbs	681 g
Ciboulette, petits dés	2 c. à s.	30 mL

**INSTRUCTIONS**

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
2. Dans un bol moyen, ajoutez le beurre fondu, 60 ml de parmesan et panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté
3. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et ajouter le Macaroni au fromage, la crème fraîche et la bisque de homard. Laisser mijoter 3 minutes.
4. Ajouter le thym, le persil, le sel et le poivre, laisser mijoter 1 minute
5. Ajouter la chair de homard, laisser mijoter 3 minutes supplémentaires
6. Placer le mélange dans un grand récipient de service.
7. Garnir de panko grillé et de ciboulette