

Temps Total
MIN.

Portion
1½ TASSE OU 355 ML

Difficulté
EASY

Rendements
12

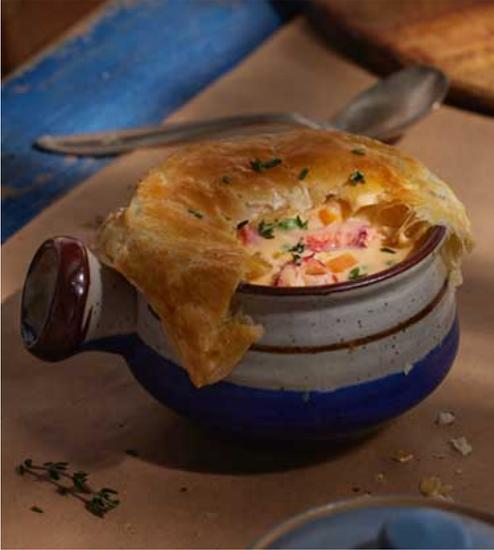
INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre	1/4 tasse	62 mL
Ail Haché, finement	1 c. à s.	15 mL
Carottes, en petits dés	2 tasses	500 mL
Oignons, en petits dés	1½ tasse	375 mL
Pommes de terre, en petits dés	2 tasses	500 mL
Thym, haché	1½ c. à t.	7 mL
Sel	1/2 c. à t.	2 mL
Poivre, moulu	1/4 c. à t.	1 mL
Verve® Bisque de Homard, Décongelée	1 4 lb Sac	1 1.81 kg Sac
Petits pois, surgelés	2 tasses	500 mL
Ciboulette, tranchée finement	2 c. à s.	30 mL
Chair de homard, cuite et coupée en gros	2 lb	905 g
Pâte feuilletée Pepperidge Farm®, ronds 4x4	12 chacun	12 chacun



Tip

* (Facultatif) Pour utiliser une pâte feuilletée précuite, voir la recette à campbellsfoodservice.ca/recipe/baked-lobster-pot-pie



INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C

- 1) Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen, ajouter l'ail et le faire légèrement dorer
- 2) Ajouter les carottes, l'oignon, les pommes de terre et cuire de 3 à 4 minutes à feu moyen.
- 3) Ajouter le thym, le sel et le poivre.
Cuire de 4 à 5 minutes de plus.
- 4) Ajouter la bisque de homard et laisser mijoter
15 minutes à feu doux.
- 5) Laisser réduire légèrement, ajouter les petits pois, la ciboulette et le homard. Laisser mijoter de 3 à 4 minutes de plus.
- 6) Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de bisque de homard dans un récipient à soupe allant au four.
- 7) Recouvrir de pâte feuilletée et cuire au four
à 350 °F ou 180 °C jusqu'à ce que la pâte soit dorée*.
- 7) Recouvrir de pâ