

Cake à la bisque de homard

Un accompagnement qui se marie très bien poisson ou crustacé !
ou un amuse bouche délicat



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 mn
30 mn
0 mn



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 8 personnes)
boîte de bisque de homard	1	
Farine	200 g	
Oeufs	3	
Beurre	20 g	

Recette :

- Dans un saladier, mélanger la bisque, la farine et les oeufs avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Beurrez un moule à cake et verser la préparation dedans.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180 ° (th 6) et laisser cuire 30 minutes.

Si vous choisissez de les faire dans de petits moules individuels (ici, moules à madeleines), laisser cuire 15 minutes seulement.

