

# Pastasotto à la bisque de homard

CUISIMAGES

Réf :  
**4809**

Type :  
Pâtes

Préparation :  
min  
Repos:

Cuisson :  
25 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g ou 25 cl de bisque de homard
- 250 g de pâtes « accini di pepe » (perles)
- 5 cl de crème liquide entière
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 échalote / 1 gousse d'ail
- 6 tranches de pain de mie
- 1 gousse d'ail

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Délayez 5 cl de bisque de homard avec 10 cl d'eau et réservez.  
Puis délayez le reste de bisque de homard avec 75 cl d'eau.



Dans un wok, faites revenir l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive (à feu moyen).

Ajoutez ensuite les pâtes d'avoines.

Bien mélangez avant de verser les 20 cl de vin blanc.



Laissez les pâtes absorber le vin blanc avant de verser les 60 cl de bisque de homard (en trois fois minimum).

Finissez par les 5 cl de crème. Dès que le liquide est absorbé, dressez vos assiettes.



Chauffez les 15 cl de bisque de homard.

A l'aide d'un grille pain, grillez 6 tranches de pain de mie.

Marquez le pain à l'aide d'un cercle puis grattez-le avec une gousse d'ail.

Placez le pain au centre de l'assiette.

Remplissez vos cercles des pâtes au-dessus du pain de mie, puis démoulez délicatement.

Versez la bisque autour de vos pâtes



Conseils  
Variante  
Vin

Peut se réaliser avec tous types de soupe.