

Quenelles & poissons à la bisque de homard

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.	Grande cocotte 10 pers.
Petites quenelles de brochet (40 g)	6	8	10
Filets de cabillaud (100 g)	6	8	10
Lait ou eau	4 c. à s.	5 c. à s.	9 c. à s.
Bisque de homard	8 cl ou 80 g	10 cl ou 100 g	14 cl ou 140 g
Alcool	-	-	-

Préparation :

- 1 - Disposez les filets de poisson dans la cocotte en alternance avec les quenelles.
- 2 - Dans un récipient, battez au fouet la bisque de homard avec le lait ou l'eau.
- 3 - Ajoutez un peu de whisky (ou autre alcool).
- 4 - Versez le mélange dans les 4 coins de la cocotte.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	25 mn	30 mn	40 mn
Inversion*			20 mn
HAUT :	Maxi	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 10 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Servez aussitôt.
