

# Bisque de crabe

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**35 MIN**

PORTION

**4**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 6 c. à s. de beurre, divisé
- 1 1/2 oignon moyen, émincé
- 2 1/2 tasses pommes de terre
- 6 c. à s. carotte, coupées en rubans
- 1 boîte bouillon de fruits de mer 30 % moins de sodium de CAMPBELL'S®
- 1 c. à s. crème à fouetter
- 1/2 tasse xérès
- 1 c. à s. jus de citron
- 1 c. à s. sauce Worcestershire
- 3 boîtes chair de crabe pasteurisée réfrigérée

 **Envoyer les ingrédients par courriel**

## Préparation

1. Dans une grande casserole à fond épais, faire fondre 2 c. à soupe de beurre à feu moyen.

- 2.** Ajouter les oignons, les pommes de terre et les rubans de carottes. Faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes. Retirer du feu et verser dans un bol.
  - 3.** Dans une grande casserole, ajouter les 4 c. à soupe restantes de beurre. Ajouter la farine et fouetter constamment sur un feu moyen jusqu'à ce que le roux devienne doré, environ 5 minutes. Incorporer le bouillon de fruits de mer en remuant constamment au fouet pour obtenir un mélange lisse.
  - 4.** Ajouter les oignons sautés, les rubans de carottes et les pommes de terre, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes. **5.** Ajouter la crème, le xérès, le jus de citron, la sauce Worcestershire et la chair de crabe (peut être remplacée par du homard ou des crevettes) et laisser mijoter pendant encore 5 minutes.
- 

## Conseils et Recettes

- *Remplacez le crabe par du homard, des crevettes ou des palourdes.*
- *Ajoutez de la sauce piquante pour créer une bisque à la cajun.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**