La soupe **de l'amour**





2 personnes | 10 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

1 boite de 400 g de Soupe cotriade la belle-iloise
100 g de crème liquide à 30% de matière grasse
3 g de gingembre frais
2 pincées de piment d'Espelette
1 pincée de sel

Les étapes

1- Commencer par monter la crème fouettée assaisonnée d'une pincée de sel
2- Verser la soupe dans une casserole, hacher finement le gingembre et l'ajouter
3- Faire chauffer la soupe et le gingembre quelques minutes puis verser dans des bols
4- Terminer en ajoutant sur la soupe une généreuse cuillerée de crème fouettée et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette... il n'y a plus qu'à déguster !