

Topping **Soupe de poissons bretonne**



2 personnes

2 min préparation

3 à 5 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 400 g de Soupe de poissons bretonne la belle-iloise
1 cuillère à soupe de Yaourt Skyr
Croûtons
Graines de tournesol torréfiées

Les étapes

- 1- Diluer la Soupe de Poissons bretonne en y versant l'équivalent de 2/3 de boîte d'eau. Réchauffer sans faire bouillir
- 2- Verser la soupe dans des bols et déposer dans chacun d'eux une généreuse cuillère à soupe de yaourt Skyr pour apporter davantage d'onctuosité
- 3- Terminer en parsemant de croûtons et de graines de tournesol torréfiées pour le croquant. Il n'y a plus qu'à déguster !