

Topping **Soupe de Poissons de roche**



2 personnes

5 min préparation



5 à 10 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 400 g de Soupe de Poissons de roche la belle-iloise
2 à 3 tranches de jambon Serrano
Quelques noisettes concassées

Les étapes

- 1- Bien agiter avant d'ouvrir
- 2- Faire chauffer la Soupe de Poissons de roche à feu doux dans une casserole sans faire bouillir
- 3- Déposer les tranches de jambon Serrano sur une plaque de cuisson et les enfourner à 180°C pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Laisser refroidir quelques instants
- 4- Parsemer les tuiles croustillantes sur la soupe chaude, ajouter quelques noisettes concassées pour une touche de croquant, puis servir aussitôt