

Topping Soupe Godaille du Pêcheur



2 personnes

5 min préparation

10 à 15 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 380 g** de Soupe Godaille du pêcheur la belle-iloise
- 1 galette** de blé noir
- 1 cuillère à soupe** de crème fouettée
- Quelques brins** de persil plat

Les étapes

- 1- Bien agiter avant d'ouvrir
- 2- Faire chauffer la Soupe Godaille du Pêcheur à feu doux dans une casserole sans faire bouillir
- 3- Découper la galette de blé noir en petits carrés. Les déposer sur une plaque de cuisson et les enfourner à 170°C pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants
- 4- Déposer une généreuse cuillère de crème fouettée sur la soupe chaude, ajouter les chips de sarrasin et parsemer de persil plat ciselé avant de servir