

# La soupe **de l'amour**



2 personnes

10 min préparation

5 min cuisson

## Les ingrédients

- 1 boîte 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 !