

Soupe avec une surprise

Décorez votre soupe

Même s'il fait un peu plus chaud, une bonne soupe est toujours la bienvenue. Chaude ou froide.

Avec des jeunes légumes comme base et quelques ingrédients originaux, en un tour de main vous mettez à table un plat surprenant. Découvrez quelles variations vous faites à une soupe de base avec quelques changements ou ajoutes surprenants. Prévoyez éventuellement un mini-buffet avec différentes garnitures goûteuses et des beaux toppings que vous ajoutez juste avant de servir la soupe. Ainsi une soupe 'normale' devient rapidement un petit festin! Un petit morceau de pain en plus et bon appétit!

Délicieux légumes printaniers (pour potage):

[Asperges](#), [Chou-fleur](#), [Jeunes poireaux](#), [Jeunes carottes](#), Céleri vert, [Courgette](#), Betterave rouge, [Petits pois](#), [Navet](#) ou Épinard.



Pour encore plus de goût: commencez par un bouillon 'maison'

- **Bouillon de légumes:**
oignon, carotte, céleri, laurier, persil frais, poivre noir, sel, eau.
- **Bouillon de poule:**
poule, oignon, carotte, céleri, laurier, poivre noir, sel, eau.
- **Bouillon de boeuf:**
jarret de boeuf, oignon, poireau, carotte, céleri, laurier, thym, persil frais, poivre noir, sel, eau.
- **Bouillon de poisson:**
restes de poisson (écailles, arêtes, peau, têtes), oignon, poireau, céleri, laurier, persil, poivre noir, sel, eau.



Garnissez votre soupe

- **Fines herbes fraîches** (ciboulette, persil, coriandre, sauge, basilic, ...) Saupoudrez-les au-dessus de la soupe pour plus de goût, de parfum et de couleur.
- **Des jeunes oignons finement ciselés et d'autres jeunes légumes de printemps** Donnez plus de couleur, de croquant et de goût à votre soupe.
- **Croûtons crispy ou [chips de légumes colorés et écrasés](#)**
Rôtissez dans de l'huile d'olive ou du beurre des dés de pain frottés avec une gousse d'ail.



Surprenant avec différents toppings

- **Yaourt**
Modère les saveurs piquantes et est une belle alternative à la crème.
- **Crème fraîche ou aigre**
Donne un beau contraste à une soupe de couleur vive
- **Des sauces épicées à base de piments rouge, orange, jaune et vert**
pour plus de couleur et une petite note piquante. Ne pas oublier : enlever les graines!
- **Lard crunchy émietté, jambon ou œufs de poisson** (lombe)
Surprenez avec la touche finale juste avant de servir la soupe
- **Fromage** (Parmesan, gruyère râpé, feta, Stilton, ...)
Rend une savoureuse soupe de légumes ultra crémeuse.



Pas de soupe sans pain

Encore meilleur avec du beurre et/ou de l'huile d'olive, du poivre noir et du gros sel de mer. Servez différentes sortes: Focaccia, Ciabatta, Pain de seigle, [Pains naan](#), [Pain pita](#), Pain tortilla, ...



Plats d'accompagnement

Pains naan maison



Plats d'accompagnement

Faire soi-même des pains pita



Plats d'accompagnement

Autre

[Ciabattini au romarin](#)

Nos 3 meilleures soupes printanières:



Soupes

[Minestrone printanier](#)



Entrées
Soupes

Crème d'asperges



Soupes

Soupe aux poireaux et courgettes

Nos 3 soupes d'automne préférées :



Les plats principaux
Soupes

Soupe de nouilles à l'oeuf mollet



Soupes

Soupe au potiron rapide



Soupes

Soupe tomates avec boulettes panées de m...

Nos 3 soupes d'hiver préférées :



Soepen

Gepimpte feestsoepen



Soupes

Soupe de patates douces



Soupes

[Soupe de légumes grillés, ricotta et pet...](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet de votre soupe printanière? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
