



Pimpez votre soupe en 1-2-3

4 conseils pour donner plus de goût à votre soupe

Un bol de soupe fraîche goûte toujours. Savoureuse, saine et merveilleusement réconfortante. Mais avec les bonnes garnitures, vous amenez immédiatement une soupe ordinaire à un niveau supérieur. Ainsi vous donnez plus de saveur, plus de mâche et une touche surprenante. Alors pimpez votre soupe. Parce qu'elle dit aussi plaire aux yeux !

La règle d'or pour pimper sa soupe : restez simple ! Parce que les garnitures de soupe les plus savoureuses vous les avez pratiquement toujours sous la main.

Ces garnitures de soupe vous les avez toujours en stock

Facile, rapide et pourtant si savoureux. Avec ces ingrédients vous pimpez votre soupe sans trop de peine :

- **Croûtons** prêts à l'emploi, **croûtes de pain ou perles pour potage** pour plus de mâche
- *Conseil: scrollez plus loin, en bas de cette page, vous trouvez la méthode la plus facile pour faire vous-même des 'croûtons' !*
- **Épices séchées** comme basilic, flocons de chili ou graines de sésame, ou des **rehausseurs de goût** comme du persil finement ciselé, de la ciboulette ou de jeunes oignons
- **Fromage moulu ou râpé**
L'Emmentaler, le parmesan ou la feta sont les super favoris !
- **Graines, noix ou pépins**
Comme des amandes effilées (rôties) ou des pépins de potiron



D'une soupe de base vous en faites une super luxueuse avec ces ingrédients:

- **Style mexicain:** avocat coupé, tortilla chips et sauce à base de piment chili rouge, orange, jaune ou vert. Pour plus de couleur et une note piquante. Ne pas oublier : enlever les graines!
- Une petite cuillère de **pesto** : plein de saveur et jolie couleur. Idéal pour utiliser les restes de pesto, mais pas difficile à préparer soi-même.
- **Viande, poisson ou œufs**
Lard croustillant coupé fin, jambon, saumon ou un petit œuf cuit dur : surprenez avec la touche finale juste avant de servir la soupe



Soupes

Soupe poireaux-pommes de terre saumon



Soupes

Soupe mexicaine



Soupes

[Soupe au curry avec riz et oeuf](#)

Délicieux & facile : garnissez votre soupe avec des ingrédients de base

Conseil ultime : tenez certains ingrédients de base de côté pour garnir la soupe par la suite !

- **Légumes coupés finement**, éventuellement rôtis dans la poêle (tranches de champignon, oignon caramélisé)
- **Yoghourt** : il tempère les saveurs épicées et est une alternative minceur à la crème.
- **De la crème fraîche ou aigre** crée un beau contraste à une soupe de couleur vive
- **Plus nourrissante & croustillante**: pois chiches, lentilles ou grains de maïs

Garnitures de soupe pour les plus petits

Motiver les enfants à manger de la soupe ? Parachevez leur bol de soupe avec des garnitures jolies et délicieuses.

Que pensez-vous de **popcorn, lardons, petits œufs frits, chips (de légumes), chipolata ou saucisse (fumée)**.

Ils vont se régaler !



Faire des 'croûtons' soi-même ? C'est super simple:

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Mélangez des morceaux de pain avec de l'huile, des épices italiennes et/ou du fromage.
3. Enfouez pendant 25 minutes et pendant la cuisson retournez le tout une petite fois. C'est prêt !

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous aussi encore des conseils ou une question concernant le soupe? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
