

Mettez dans une poche à douille et réservez au frais jusqu'au moment de servir la soupe.

③ *Préchauffez le four à 220° C (Th. 7).*

Étalez les tranches de poitrine fumée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les griller au four pendant 4 à 6 minutes.

Réservez les tranches sur du papier absorbant.

④ *Au moment de servir, dressez la soupe dans des bols, ajoutez une chips de lard et un soupçon de crème fouettée.*

Dégustez sans attendre !

