



## Shopping

### Patriotique

Bleu, blanc ou rouge : quelle couleur pour votre cuillère à soupe ?  
**Cuillère à soupe « Bistro », 7,90 €, Sabre.**



## DANS MA CUISINE

### À l'ancienne

On troque son bol contre une vraie assiette à soupe.  
**Assiette creuse en faïence, 20 x 5 cm, 7,90 €, Comptoir de Famille.**



### Pin-up

Pour bien servir la soupe, on y met les formes !  
**Louche « Miss Soupe » en PP, 30,5 cm, 14,50 €, Pylones.**



### Malin

Remplissez l'infuseur d'herbes et épices, déposez-le dans la cocotte, et Mike l'escaladeur s'occupe de le maintenir.  
**Infuseur « Hike Mike », en acier, 8,5 x 10,8 cm, 19 €, PA Design.**

### Traditionnelle

Une cocotte compatible avec la cuisson au four, et tous feux dont induction.  
**Cocotte en fonte d'acier haute qualité, bouchon en inox, 25 x 11,5 cm, 5 l, 79,99 €, Sitram.**



# Mange ta soupe!

Une sélection de produits testés et approuvés, un robot pour nous assister en cuisine, des idées pour twister son bol, un recueil de recettes savoureuses, de la vaisselle sympa, et une recette originale. PAR JULIETTE JOSSE



## 4 idées pour pimper sa soupe

### 1. Des graines

Après les avoir fait torrifier, parsemez votre velouté de graines, cela apportera un délicieux croquant à votre soupe.  
**Graines de courge, 200 g, 4,45 €, Seeberger.**

### 2. Des crackers

Soit vous les trempez dans votre soupe, soit vous les recouvrez d'une fine couche de fromage

frais et vous les croquez entre deux cuillerées. On craque pour ces crackers fabriqués artisanalement!  
**Crackers bio duo de lin & piment d'Espelette AOP, 100 g, 4 €, Résurrection.**

### 3. Des quenelles

Faites de votre velouté de légumes verts un plat complet en l'agrémentant d'une quenelle nature coupée en rondelles.

**Quenelles nature au beurre de Bresse AOP, 340 g, 3,35 €, Saint-Jean.**

### 4. Du fromage

Pour changer des traditionnels croûtons de pain, remplacez-les par des petits dés de comté que vous déposerez sur la soupe chaude, juste au moment de la servir.  
**Comté bio, 200 g, 2,85 €, Carrefour Bio.**



### À LIRE

Des plus classiques aux plus exotiques, 150 recettes de soupes, aux légumes, à la viande, aux légumineuses et céréales... pour répondre à toutes les envies !  
**« I love les soupes », d'Annabelle Schachmes, 15,90 €, éd. Solar.**