

# Soupe de poissons à la méditerranéenne



3 personnes

5 min préparation

5-10 min cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte 1/2 (400 g)** de soupe de poissons la belle-iloise  
**1 cuillère à café** de pastis  
**12 tranches** de baguette de pain  
Pesto rouge  
Pesto vert  
Gruyère râpé

## Les étapes

- 1- Réchauffer la soupe de poissons avec la dilution suggérée sur la boîte et ajouter une cuillère à café de pastis
- 2- Couper 4 tranches de baguette par personne
- 3- Tartiner la moitié de pesto rouge et l'autre de pesto vert
- 4- Saupoudrer les toasts de gruyère râpé et faire gratiner quelques minutes au four
- 5- Servir les toasts à côté de la soupe