Mouillettes de Croque-Monsieur et velouté de champignons

Les ingrédients

- 2x HERTA Croque-Monsieur
- Bouillon de poule
- 750g de champignons
- 1 blanc de poireau
- 1 pomme de terre
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d’ail
- 1 gros oignon
- 250ml de crème allégée
- 100g d’emmental râpé
- Huile d’olive, bouquet garni

Préparation:

- Diluez le bouillon de poule en poudre dans la quantité d’eau indiquée.
- Coupez l’oignon, l’ail, le poireau, la pomme de terre et le céleri en tranches. Dans une grande casserole, faites revenir l’oignon et l’ail dans un filet d’ huile, le poireau, le céleri et la pomme de terre.
- Ajoutez ensuite les champignons et le bouquet garni ainsi que le bouillon. Faites cuire la soupe pendant 35 minutes. Assaisonnez généreusement de poivre et de sel.
- • Retirez la soupe du feu et mixez jusqu’à obtention d’une préparation bien lisse à l’aide d’un mixeur plongeant. Ajoutez la crème et remuez. Assaisonnez.
- Entre-temps, faites cuire les Croque-Monsieur HERTA dans un poêle sèche, à feu doux, pendant 4 minutes de chaque côté jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. Coupez en lamelles.

- Répartissez le velouté dans les assiettes, parsemez d’un peu d’emmental râpé. Servez accompagnée des mouillettes des Croque-Monsieur HERTA.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**