Soupe aux champignons et rouleaux de Jambon

Les ingrédients

- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 500g de Champignons
- 1 oignon & 1 Gousse d’ail
- 1 Ravier de cresson de fontaine
- 2 Tiges de céleri
- 1 botte de radis
- Bouillon de poule

Préparation:

- Pelez l’oignon et l’ail et coupez-les ainsi que le céleri, en morceaux. Nettoyez les champignons et coupez-les en tranches et/ou laissez quelques petits champignons en entier.
- Faites dissoudre le bouillon de volaille dans la quantité d’eau chaude indiquée et portez à ébullition. Chauffez d’huile d’olive dans une casserole à soupe. Faites-y revenir l’oignon, l’ail, le céleri et le laurier jusqu’à ce que l’oignon soit translucide. Ajoutez ensuite les champignons et déglacez avec le bouillon et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Assaisonnez la soupe de poivre et de sel.
- Coupez les radis en tranches. Enroulez les tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA et coupez en tronçons égaux.
- Partagez la soupe aux champignons dans les bols et ajoutez juste avant de servir les rouleaux de jambon, les tranches de radis et le cresson. Servez avec quelques tranches de baguette grillées. Dégustez !

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**