

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS CRÉMEUX ET SA TARTINE GRILLÉE CHAMPIGNONS / EMMENTAL FONDANT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn



Ingrédients

- 1 oignon émincé
- 1 échalotte émincée
- 20 g de beurre
- 500 g de champignons de votre choix
- 4 grosses pommes de terre
- 3 pincées de muscade en poudre
- 4 gousses d'ail
- 10 brins de persil
- 250 ml de crème fleurette
- 500 ml de lait entier
- 4 tranches de bacon coupée en lanières
- Sel - Poivre
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 150 g d'emmental

Dans un faitout, faire fondre le beurre et faire dorer l'oignon, l'échalotte et l'ail. Ajouter les champignons et les laisser suer quelques minutes en remuant bien.

Prélevez 4 cuillères à soupe de champignons et réserver pour les tartines et le décor du velouté. Ensuite, ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux et les faire dorer quelques minutes.

Puis les recouvrir (environ 2 cm au-dessus), avec de l'eau chaude pour ne pas stopper la cuisson. Ajouter du sel, du poivre, de la muscade, laisser cuire à feu doux pendant 30 mn, en mélangeant de temps en temps.

En fin de cuisson, ajouter la crème mélanger et mixer le velouté. Ajouter le lait en plusieurs fois afin d'obtenir la consistance que vous souhaitez. Cuire les tranches de bacon et le détailler en lanières et le déposer sur le velouté avec quelques champignons

Poser sur chaque tranche de pain, des lamelles d'emmental, des champignons et passer au grill le temps que le fromage fonde. Les sortir du four, émincer le persil et le répartir sur les tartines.

Astuce : pour donner plus de goût ce velouté, ajouter un bouillon cube émietté.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel