**VeloutÉ de champignons crÉmeux**

**et sa tartine grillÉe champignons / emmental fondant**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Une image contenant vaisselle, assiette, table, ustensile de cuisine

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**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**