



## Croque-monsieur aux champignons

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 4 croques/ 5 points par croque*

- 8 tranches de pain de mie sans croustilles
- 300 gr de champignons de Paris
- 1 échalote
- 2 cs de crème semi épaisse à 15 % de mg
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- 10 gr de beurre à 41 % de mg

Eplucher et émincer l'échalote. Eplucher les champignons et les couper en lamelles. Réserver.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'échalote. Ajouter ensuite les champignons dans la poêle et faire cuire environ 10 minutes, tout en remuant.

Verser alors la crème, saler, poivrer et mélanger.

Beurrer une face des 8 tranches de pain de mie.

Répartir les champignons sur 4 tranches de pain de mie (face non beurrée) puis fermer chaque croque avec les 4 tranches restantes, côté beurre au-dessus.

Les 8 faces beurrées doivent se retrouver sur l'extérieur afin d'être en contact avec les plaques de l'appareil à croque-monsieur.

Faire cuire dans un appareil à croque-monsieur chaud pendant 3 minutes.

Servir chaud.