



Soupe aux tomates et croques de «Maman»

Soupe aux tomates de «Maman» (pour 4 personnes)

- 1 kg de tomates
- 1 gd boîte de tomates pelées
- 4 branches de céleri blanc
- 2 oignons
- 1 grosse carotte
- 2 pdt à purée
- 70 g de beurre
- Le « cul » de jambon d'Ardenne
- Sel et poivre du moulin

1/ Nettoyez et émincez tous les légumes.

2/ Faites-les suer au beurre à couvert.

3/ Lorsqu'ils sont bien transparents, ajoutez les tomates fraîches lavées, les pommes de terre, les tomates pelées, le « cul » de jambon, salez légèrement et poivrez.

4/ Amenez à ébullition et laissez cuire +-1/2h.

5/ En fin de cuisson enlevez le jambon et passez votre potage au mixer.

6/ Effilochez le jambon et réservez.

7/ Au moment de servir, ajoutez du jambon dans le potage et du persil fraîchement concassé.

Les croques de «Maman» (pour 4 personnes)

- 8 tranches de pain blanc
- 8 tranches de jambon braisé
- 8 tranches de gruyère
- Beurre en pommade
- 50 g de beurre
- 100 g de beurre clarifié
- 1 càs de farine
- 1/2 l de lait entier
- 150 g de gruyère râpé
- Muscade
- Sel et poivre du moulin



- 1/ Beurrez généreusement les tranches de pain et garnissez-les de jambon et fromage. Refermez avec l'autre tranche.
- 2/ Dans une poêle, faites cuire les « croques » avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3/ Pendant ce temps, faites un roux avec le beurre et la farine. Ajoutez progressivement le lait pour faire une béchamel épaisse. Laissez dépaissir 10'.
- 4/ Gardez vos croques au chaud quand ils sont cuits. Terminez la béchamel avec le fromage râpé, rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et muscade.
- 5/ Servez les croques nappés de béchamel. Vous pouvez aussi les faire gratiner.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_soupe-aux-tomates-et-croques-de-maman?id=8382344&emissionId=5931