Soupe aux tomates et croque-monsieur

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Soupe

3 échalotes (émincées)
beurre
4 tiges de céleri (émincées)
2 poireaux (éminces)
2 carottes (épluchées et émincées)
1 kilogramme de tomate
1 l de bouillon de poule
1 feuille de laurier
2 brins de thym
sel et poivre
1 décilitre de crème

croque-monsieur

8 tranches de pain
200 grammes de gruyère (ou comté - râpé)
4 tranches de jambon sec
beurre

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord la soupe : faites suer les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez le céleri, les poireaux et les carottes. Laissez bien étuver le tout. Coupez les tomates en quartiers et mixez-les au mixeur plongeur ou au robot ménager. Ajoutez-les aux légumes avec le bouillon de poule, le laurier, le thym, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 45 minutes.**

2. **Retirez le laurier et le thym. Mixez la soupe et portez à nouveau brièvement à ébullition. Ajoutez la crème et retirez la casserole du feu.**

3. **Préparez les croque-monsieur : tartinez un côté de chaque tranche de pain avec du beurre. Ensuite, garnissez l'autre côté de fromage râpé, de jambon et d'une deuxième couche de fromage. Couvrez le tout d'une tranche de pain (toujours avec le côté beurré à l'extérieur). Utilisez une spatule pour bien presser la tartine.**

4. **Dans une poêle antiadhésive, faites dorer les croque-monsieur de chaque côté. Coupez-les en triangles et servez-les avec la soupe.**