



Sauce aux champignons sauvages



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

400 grammes de champignons sauvages
2 échalotes (ciselées)
1 gousse d'ail (émincée)
1 branche de thym frais
1 noisette de beurre
1 tiret de cognac
2 décilitres de fond de veau
2 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les champignons à l'aide d'un papier essuie-tout humide. Coupez-les en lamelles.
- 2.** faites fondre le beurre totalement dans une poêle. Cuisez ensuite les champignons.
- 3.** N'arrêtez pas de remuer.
- 4.** Ajoutez le thym, l'ail et l'échalote et continuez à remuer.
- 5.** Arrosez de cognac et flambez la préparation.
- 6.** Aspergez alors de fond de veau et faites réduire un peu.
- 7.** Incorporez la crème et faites réduire de nouveau.
- 8.** Poivrez et salez.