

Recettes de base sauces

Sauce forestière

<u>Ingrédients pour 300 ml de sauce forestière</u> <u>(2 personnes)</u> <ul style="list-style-type: none">• 1 cube de bouillon de volaille• 20 cl d'eau pour le bouillon de volaille• 1 cuillère à café de fond de volaille• 10 cl d'eau pour le fond de volaille• 250 gr de gros champignons de Paris frais• 3 cuillères à soupe d'huile d'olive• 1 échalote• 30 cl de crème semi-épaisse• 20 gr de beurre• Poivre	Budget : € Préparation : 20 mn Cuisson : 15 mn
---	--

Peler les champignons et couper une partie des pieds.

Couper les champignons en lamelles.

Eplucher l'échalote et l'émincer finement.

Mettre l'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle.

Chauffer la poêle et lorsque le beurre est fondu, y incorporer l'échalote émincée.

Faire revenir l'échalote 2à3 mn et ajouter les champignons.

Quand les champignons sont bien colorés, débarrasser la totalité du contenu de la poêle dans un récipient et réserver.

Mettre les 20 cl d'eau dans la poêle et y déposer le cube de bouillon de Volaille.

Lorsque le cube est fondu, verser la crème fraîche.

Verser une cuillère à café de fond de volaille dans les 10 cl d'eau restant et mélanger.

Verser le fond de volaille dilué sur la crème. Mélanger le tout.

Laisser épaissir quelques minutes à feu doux.

Ajouter ensuite la préparation de champignons préalablement réservée.

Poivrer, mélanger et laisser mijoter 2 à 3 mn.

La sauce est maintenant prête.