



Sauce Champignon

800 gr de champignons
120 gr de beurre
80 cl de crème fraîche
80 cl de fond de veau (8 càc de fond)
4 échalotes
20 cl de vin blanc
Sel, poivre et persil

Faire suer les échalotes puis mettre les champignons en morceau, le vin blanc, le fond de veau. Salez et poivrez puis laissez mijoter un quinzaine de mn.
Mixez puis ajoutez la crème. Vérifiez l'assaisonnement.