



150 gr de champignon de Paris
30g de beurre
2 échalotes hachées finement
1 gousse d'ail écrasée
7cl de Nilly Prat
2 cs de jus de viande
1cc de poudre sauvage
40 cl de crème fraîche liquide
1 trait de jus de citron
Sel, poivre du moulin

Lave les champignons et taille-les en quartiers. Fais fondre le beurre dans une casserole à fond épais et laisse revenir les échalotes ciselées et l'ail écrasé. Ajoute les champignons et fais les blondir pendant 7 à 8 minutes. Verse le Nilly Prat, le jus de viande et la poudre sauvage.

Laisse cuire à couvert pendant 5 minutes, ajoute la crème fraîche, porte à ébullition jusqu'à obtenir une sauce légèrement nappante. Passe-la au chinois et presse avec une louche pour exprimer tous les sucs. Sale, poivre et ajoute le trait de jus de citron selon ton goût.

SAUCE CHAMPIGNONS A LA CRÈME