

Sauce gravy aux herbes et champignons

- La recette facile de sauce gravy aux herbes et champignons!



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 tasse (240 ml) de champignon
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 tasses (500 ml) de **bouillon de légumes**
- 3 branches de thym
- 1 cuillère à thé de sauge sèche
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Bien rincer les champignons.
2. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail et faire sauté pendant 1 à 2 minutes.
3. Ajouter les champignons et continuer à cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'humidité des champignons soit évaporée.
4. Baisser à feu doux et ajouter la farine. Continuer à faire sauté jusqu'à ce que la farine devienne dorée.
5. Ajouter tranquillement le bouillon de légumes en fouettant.
6. Ajouter les épices.
7. Portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 7 à 10 minutes en mélangeant fréquemment.
8. Rectifier l'assaisonnement.

“ *Amateur de champignon et de sauce gravy maison? Essayez cette délicieuse recette que vous pouvez utiliser à toutes les sauces (badam tsss!)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)