



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Sauce crémeuse aux champignons

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à table de beurre
- 1 échalote française coupée en dés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 tasses de champignons mélangés (champignons café , shiitake et pleurotes) , coupés en tranches
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1/2 tasse de crème à 35%
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre noir du moulin
- 1 cuillère à table de persil frais , haché

Préparation	15 minutes
Cuisson	15 minutes
Portion(s)	1 portion

VALEURS NUTRITIVES

Pour 1/4 t.(60 ml) de sauce

Fibres	1 g
Sodium	27 mg
Protéines	1 g
Calories	94
Total gras	8 g
Cholestérol	26 mg
Gras saturés	5 g
Total glucides	3 g

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'échalote et cuire, en brassant, pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait ramolli. Ajouter l'ail et cuire pendant 1 minute. Ajouter les champignons et cuire à feu moyen-vif, en brassant, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli et que tout le liquide se soit évaporé. Ajouter le vin et porter à ébullition.

2. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 4 minutes. Ajouter la crème, le sel et le poivre et poursuivre la cuisson pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait suffisamment épaissi pour napper le dos d'une cuillère. Ajouter le persil et mélanger. (Vous pouvez préparer la sauce à l'avance, la laisser refroidir et la mettre dans des pots de verre. Elle se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.) Réchauffer au moment de servir.

18/11/2019

Recette de sauce crémeuse aux champignons | Coup de Pouce

Donne environ 1 1/4 t (310 ml).