



Autre

Sauce champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de champignons (en tranches)

1 cuillère à soupe crème au raifort

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

125 grammes de crème aigre

2 cuillères à soupe de beurre

1 gousse d'ail (écrasée)

poivre

sel

Méthode de préparation

Cuisez les champignons avec l'ail 3-4 minutes dans de beurre et d'huile d'olive.

Mélangez-y la crème aigre et le raifort râpé puis assaisonnez la sauce avec poivre et sel.

