



Autre

Sauce crème aux champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de champignons de Paris
1 oignon (ciselé)
180 millilitres de bouillon de poulet
30 grammes de beurre
40 grammes de farine
200 millilitres de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez bien les champignons avec une petite brosse ou du papier de cuisine. Coupez-les en fines tranches.

Fondez le beurre et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les champignons et cuisez ensemble 5 minutes. Ajoutez la farine et mélangez. Versez le bouillon par-dessus et portez à ébullition. Laissez épaissir. Incorporez la crème puis salez et poivrez.

