

Sauce aux champignons

Recette de sauce aux champignons pour steaks. Peut être servie également avec du poulet.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h20

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g. de champignons de Paris
- 20 cl. de crème entière liquide
- 1 gousse d'ail
- 5 cl. de Cognac
- 1 cuillère a café de fond de veau
- Beurre
- Persil
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faites revenir les champignons dans une poêle avec du beurre.
2. Jetez les 3/4 du jus de cuisson. Ajoutez le sel, le poivre, l'ail haché et le persil émincée. Laissez mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps.
3. Arrosez de Cognac et faites une flambée.
4. Ajoutez le crème liquide et le fond de veau. Laissez mijoter 10 minutes en remuant régulièrement.
5. Servez avec une viande. Vous pouvez ajouter un peu de persil ciselé par-dessus.