

Sauce Crème-Champignons



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------|
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 500g |
| - AIL EN POUDRE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - CRÈME FRAICHE | 25 - 30 cl |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Découpez les champignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud puis ajoutez un peu d'ail et de muscade. Salez et poivrez.
- Versez la crème fraîche et incorporez la moutarde. Laissez épaissir.
- Rectifiez l'assaisonnement.