

Sauce Crème Champignons des Bois Flambés au Cognac

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DES BOIS	40g séchés
- EAU	200 ml
- AIL EN POUDRE	un peu
- COGNAC	10 cl
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites réhydrater les champignons dans de l'eau tiède pendant 30 minutes.
- Après ce temps, essorez les champignons et conservez l'eau de réhydratation.
- Faites revenir les champignons dans un poêle chaude huilée. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Arrosez avec le Cognac et flambez (sans allumer la hotte).
- Intégrez ensuite le fond de veau puis ajoutez l'eau conservée. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez finalement la crème fraîche ainsi que la moutarde.
- Laissez épaissir puis rectifiez l'assaisonnement.



Variante:

Encore mieux, avec des morilles ou des cèpes.