

Sauce aux Chanterelles Déglacées au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHANTERELLES EN TUBE	500g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- FOND DE VEAU	1 c à café
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en lanières.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont bien tendres et que le jus de cuisson est bien réduit, ajoutez le fond de veau (poudre) et déglacez-les au vin blanc.
- Saupoudrez de persil et arrosez ensuite de crème.
- Laissez réduire pour obtenir la consistance voulue.
- Rectifiez l'assaisonnement.

