

Aiguillettes de Sanglier Rôties aux Champignons et Marsala

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SANGLIER	800-900g rotis
- ECHALOTE(S)	2
- MARSALA (ALUVIO)	15 cl
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- MAIZENA	un peu si nécessaire
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros morceaux.
- Dans une cocotte chaude, faites revenir les échalotes. Ajoutez les champignons et remuez quelques minutes.
- Incorporez alors les aiguillettes de sanglier précuites. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le Marsala et ajoutez la crème. Laissez épaissir à découvert (ajoutez un peu de maïzéna si nécessaire).
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec du riz blanc.

