

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr champignons frais de saison (ou 30-50g morilles séchées)
1 échalote
1 CS beurre
½ dl Porto
1 cc concentré de bouillon végétal
2 dl crème entière

Préparation

Hacher finement l'échalote et la faire revenir dans le beurre. Ajouter les champignons nettoyés et les étuver brièvement. Mouiller avec le porto, ajouter le bouillon et la crème et laisser mijoter 20 min. à feu doux.

Suggestion de présentation :

Lasagnes de concombre : découper à l'emporte-pièce 3-4 tranches de concombre blanchies, en parsemer la sauce aux champignons et garnir d'herbettes.