

Creamy Wild Mushroom Sauce

3 oz (80 g) dried wild mushrooms
2 shallots, chopped
Olive oil
1/3 c. (75 ml) of Madeira (or 1/4 c. (60 ml) of port)
1 c (250 ml) 35% cream
Corn starch
Salt and pepper

Soften the mushrooms in lukewarm water for 1/2 hour (make sure they are completely covered with water). Cook the shallots in olive oil in a medium-sized skillet. Remove mushrooms from water (reserve water) and squeeze out more water by pressing it out with your hands. Add mushrooms to skillet and increase heat. Deglaze (scrape up bits) with Madeira or port and reduce the heat to allow some of the liquid to evaporate.

Add 1/4 c. (60 ml) of the water used to soak the mushrooms to cream and pour into the skillet. Bring to a boil with a pinch of corn starch. Pour the mixture into a mixer and blend. Pour the mixture through a fine sieve. When ready to serve, reheat sauce on low heat and season as desired.

Pour over cooked veal, pork or wild game.

Sauce crémeuse aux champignons sauvages

3 oz (80 g) de champignons sauvages séchés
2 échalotes, hachées
Huile d'olive
1/3 t. (75 ml) de Madère (ou 1/4 t. (60 ml) de porto)
1 t. (250 ml) de crème à 35 %
Fécule de maïs
Sel et poivre

Mettre les champignons à ramollir pour une demi heure dans de l'eau tiède (les recouvrir complètement d'eau). Faire revenir les échalotes dans de l'huile d'olive dans une poêle moyenne. Retirer les champignons de l'eau (la réserver) et les presser à la main pour en extraire l'eau. Augmenter le feu, déglacer avec le madère puis réduire le feu. Laisser le liquide s'évaporer.

Ajouter 1/4 t. (60 ml) de l'eau de trempage des champignons à la crème. Verser le tout dans la poêle et amener à ébullition avec une pincée de fécule de maïs. Verser la préparation dans un bol et mixer. Passer la sauce dans une passoire très fine. Au moment voulu, chauffer la sauce tout doucement.

Ajouter à des filets de veau, à du porc ou à du gibier déjà cuit.