

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.