

Sauce aux champignons et porto



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait 🥚 sulfites

Champignons dorés au beurre, déglacés au porto et liés à la crème fraîche épaisse. Saveur terreuse et touche sucrée du porto. Pour magret, volaille ou viande rouge.

France

INGRÉDIENTS

□ échalote, <i>finement hachée</i>	1	□ porto	100 ml
□ champignons de Paris ou cèpes, <i>émincés</i>	150 g	□ crème fraîche épaisse	200 ml
□ beurre	1 càs		

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'échalote et les *champignons de Paris ou cèpes* dans le *beurre* dans une *poêle* jusqu'à dorure.
2. Déglacer avec le *porto* et laisser réduire 2-3 minutes.
3. Ajouter la *crème fraîche épaisse* et laisser mijoter à feu doux jusqu'à consistance onctueuse.
4. Saler, poivrer et napper généreusement le magret.

Les cèpes donnent une saveur plus profonde que les champignons de Paris, mais les deux fonctionnent.