

Sauce aux champignons et vinaigre balsamique



🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m

🍷 sulfites

Cette sauce convient pour la plupart des gibiers, le lapin ou le canard, ou encore plus simplement un bon filet mignon de porc.

France

INGRÉDIENTS

☐ vinaigre balsamique	250 ml	☐ champignons, <i>émincés</i>	250 g
☐ sirop d'érable, <i>ou du miel</i>	80 ml	☐ bouillon de légumes en poudre	1 càc
☐ gousse d'ail, <i>émincée</i>	1	☐ vin rouge	80 ml
☐ échalotes, <i>émincées</i>	2	☐ sel	
☐ huile d'olive		☐ poivre	

PRÉPARATION

1. Dans une *petite casserole*, faire réduire le *vinaigre balsamique* avec le *sirop d'érable* jusqu'à obtenir un caramel. Réserver.
2. Dans une *poêle*, faire revenir la *gousse d'ail* et les *échalotes* dans un peu d'*huile d'olive*.
3. Incorporer les *champignons*, le *bouillon de légumes en poudre* et le *vin rouge*.
4. Faire mijoter quelques minutes, puis incorporer le caramel vinaigre-sirop. Ajuster l'assaisonnement avec du *sel* et du *poivre*.

gastrique