




# Sauce aux champignons


## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de 14 g de champignons séchés  
« Mélange forestier » 

---

- 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante


---

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre 


---

- 2 échalotes françaises hachées finement


---

- 1 paquet de 227 g de champignons blancs tranchés 


---

- 45 ml (3 c. à soupe) de farine grillée foncée du commerce 


---

- 1 conserve de 284 ml de bouillon de bœuf 

---

- 125 ml (1/2 tasse) de lait 

---

- 125 ml (1/2 tasse) de crème fraîche 

---

- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de thym frais 

---

- Sel et poivre du moulin, au goût

## MÉTHODE

1. Dans un petit bol, réserver 30 ml (2 c. à soupe) de champignons séchés, les réduire en poudre à l'aide d'un moulin à café ou d'un couteau et réserver.
2. Mettre le reste des champignons séchés dans un autre bol, ajouter l'eau bouillante et réhydrater les champignons pendant 20 minutes.
3. Égoutter les champignons séchés réhydratés avec une passoire. Réserver.
4. Dans une grande poêle, chauffer 15 ml (1 c. à soupe) de beurre à feu moyen-élevé et faire revenir les échalotes et les champignons frais environ 3 minutes. Lorsque les légumes sont tendres, baisser la température à feu moyen et ajouter le reste du beurre. Aussitôt que le beurre est fondu, ajouter la farine et bien mélanger.
5. Verser le bouillon de bœuf lentement et bien mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun grumeau.
6. Ajouter les champignons réhydratés et le lait, puis mélanger à nouveau. Incorporer la crème fraîche et le thym et bien mélanger. Assaisonner au goût et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
7. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir. Si la sauce est trop épaisse, ajouter du lait pour l'éclaircir et rectifier l'assaisonnement au besoin.
8. Au moment de servir, saupoudrer de champignons séchés réduits en poudre.

## Astuce

Servir la sauce avec des grillades de volaille, de porc ou de bœuf ou encore sur des vol-au-vent ou des pâtes. Une sauce très polyvalente!

 Aliments transformés  
ou préparés au Québec

 Aliments cultivés  
au Québec

 4 À 6 PORTIONS

 20 MINUTES

 10 MINUTES