

# Sauce crémeuse aux cèpes

Casserole **Gamme Différence**



## Ingrédients pour 8 personnes:

- 3 échalotes
- 15 g de beurre de cacao, [Mycryo®](#) \*
- 1 sachet de bouillon de volaille, Ariaké\*
- 50 ml de Porto
- 60 g de cèpes séchés\*
- 400 g de crème liquide fleurette

## Préparation :

Reconstituer le bouillon de volaille avec 1 sachet de bouillon Ariaké dans 500 ml d'eau chaude.

Réhydrater les cèpes dans le bouillon de volaille.

Ciseler l'échalote.

Dans une sauteuse ou casserole, faire suer l'échalote ciselée dans le beurre [Mycryo®](#) avec une pincée de sel.

Ajouter ensuite les champignons réhydratés, essorés et coupés en morceaux. Faire revenir environ 1 min.

Déglacer au Porto.

Récupérer et ajouter le bouillon filtré.

Faire réduire de moitié.

Ajouter ensuite la crème et faire réduire à nouveau.

Vérifier l'assaisonnement.

\*produits du site Gourmandises® : code BEA05248

**Autour de ma table**© by Cachou66

[www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)