



Pâtes Sauce aux Champignons

Pour 4 personnes

2 échalotes
1 gousse d'ail
500 g de champignons frais (mélange ou champignons de Paris)
2 c. s. de farine
1 dl de vin blanc
3 dl d'eau
1 à 2 dl de crème
2 c. s. de sauce liée (sauce rôti)
Sel
Poivre

Nettoyer les champignons en les brossant à sec et en coupant l'extrémité terreuse du pied.

Couper les gros champignons en lamelles d'un demi-centimètre.
Hâchez l'échalote et l'ail.
Chauffer un peu d'huile dans une casserole et faites revenir les champignons 3 minutes en remuant.
Ajouter l'échalote et l'ail hâchés et laisser encore 2 minutes en remuant.
Saupoudrer les 2 cuillères à soupe de farine. Mélanger.
Ajouter le vin blanc et déglacer rapidement.
Ajouter 3 dl d'eau
Sur la préparation, répartir 2 c. s. de sauce rôti et bien mélanger.

Laisser mijoter à feu doux.
Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre). Si la sauce vous paraît trop épaisse, rajouter un peu d'eau.

Après 20 minutes, ajouter 1 à 2 dl de crème. Laisser chauffer encore 2 minutes et servir sur les pâtes.