

# Sauce aux champignons, crème et estragon

## Ingrédients

- 30 g (2 c. à soupe) de beurre
  - 1 échalote française, hachée finement
  - 250 g de champignons de Paris (ou un mélange de champignons), tranchés
  - 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec (ou bouillon de volaille)
  - 250 ml (1 tasse) de crème 35 % (ou 15 % à cuisson)
  - 1 c. à soupe d'estrageon frais haché (ou 1 c. à thé séché)
  - Sel et poivre du moulin
- 

## Préparation

1. **Faire revenir l'échalote** dans le beurre, à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
  2. **Ajouter les champignons** et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et que l'eau de végétation se soit évaporée.
  3. **Déglacer** avec le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
  4. **Verser la crème** et laisser mijoter doucement 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement.
  5. **Incorporer l'estrageon** en fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 

Conseils du chef 🧑🍳

- Pour une sauce plus corsée, ajoute une petite cuillère de **moutarde de Dijon** en même temps que la crème.
- Si tu veux une texture plus soyeuse, passe la sauce au mixeur plongeant (partiellement ou complètement).
- S'accorde à merveille avec un **poulet rôti**, des **médallions de porc** ou des **pâtes fraîches maison**.