



Sauce aux Champignons

Ingrédients pour 26 portions de 5 cl

• FONDS BLANC de VOLAILLE CHEF®	50 g
• Eau	1 litre
• Échalotes	40 g
• Beurre	20 g
• ROUX BLANC CHEF®	60 g
• Crème Liquide	10 cl
• Champignons de Paris	100 g
• Jus de citron	0,5 cl
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1,3 litre



Progression de la recette

- Faire suer les échalotes ciselées dans le beurre.
- Mouiller à l'eau et disperser au fouet le **Fonds Blanc de Volaille CHEF®**.
- Porter à ébullition.
- Lier la sauce avec le **Roux Blanc CHEF®**.
- Ajouter la crème et les **champignons** de Paris émincés.
- Cuire 3 minutes.
- Ajouter le jus de citron.
- Rectifier l'assaisonnement.

" Les champignons "

Le champignon est très peu énergétique mais riche en éléments minéraux et pauvre en sel.

C'est un aliment de base pour tous les régimes.

Observation

Accompagne les quenelles de volaille, les viandes blanches pochées...