



SAUCE AUX CEPES

2 grosses poignées de cèpes secs à mettre à tremper la veille dans de l'eau chaude.

Faire bouillir le jus recueilli jusqu'à l'obtention d'un extrait, en écumant soigneusement, régulièrement.

2 échalotes, 1 gousse d'ail, persil, sel, poivre, les cèpes rincés - 20 cl crème liquide 15% - 1 c à s d'extrait de cèpes -

Dans une casserole, faire revenir au beurre les échalotes, la gousse d'ail, le persil. Saler, poivrer. Ajouter les cèpes. Remuer. Verser la crème fraîche + l'extrait.

Prendre la passoire-tamis. Passer le jus en appuyant sur les ingrédients. La sauce est prête.

Réserver les cèpes pour faire un chapeau aux gâteaux de champignons.