SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Morilles, cèpes, girolles….

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR ½ LITRE DE SAUCE FINIE

ÉLÉMENTS DE BASE

Champignon déshydraté Extra 0,05 Kg
Champignon entier surgelé ou frais 0,200 Kg
Bouillon de volaille 0,20 L
Échalote ciselée 0,100 Kg
Beurre doux 0,100 Kg
Vin jaune 0,10 L
Noilly Prat 0,10 L
Jus de bœuf en demi glace 0,20 L
Estragon frais 1/10 Botte
Crème fleurette 35% 0,40 L

PROGRESSION

1.Réhydrater la moitié des champignons déshydratés dans le bouillon tiède (40°C). Après 30 min, filtrer le bouillon et tailler en lanières les champignons réhydratés et les champignons frais ou surgelés.

2. Mixer en poudre très fine (⚠ ne pas respirer) au hotmix le reste des champignons déshydratés, tamiser si nécessaire.

3. Suer avec la moitié du beurre, les échalotes et les lanières de morilles pendant 10 min sur feu doux. Sur la fin, ajouter la poudre fine.

4. Déglacer avec les alcools, réduire de moitié pendant 5 min.

5. Mouiller avec le jus de trempage filtré, le jus de bœuf et crème, réduire à texture nappante, puis monter au beurre froid (50% restant).

6. Réserver à +63°C filmé, au moment ajouter estragon ciselé (on peut décanter les champignons pour faciliter le dressage).

***Notes* :**