

Sauce aux Bolets

Pour 6 personnes

300 gr.	Bolets frais ou équivalent en bolets séchés
1	Échalote
3 c.s.	Beurre
2 c.s.	Ciboulette ciselée
½ cube	Bouillon de légumes
1 c.s.	Farine
1/4 l.	Crème entière
Pincées	Sel et poivre



Recette

1. Bien laver rapidement les bolets séchés sous l'eau froide courante
2. Les faire tremper dans un litre d'eau durant une petite heure
3. Rissoler légèrement l'échalote dans le beurre, saler, poivrer, incorporer le bouillon SEC bien écrasé, saupoudrer de farine et remuer (on ne doit plus apercevoir la farine).
4. Utiliser une cuillère à fentes pour ajouter les bolets prélevés de l'eau (garder l'eau), faire suer un moment.
5. (LE TRUC)
Mettre sur feu moyen, ajouter une louche d'eau de trempage des champignons (délicatement sans remuer l'eau car il ne faut pas utiliser le fond trouble qui pourrait contenir du sable, etc.), remuer et laisser réduire.
6. Répéter cette opération toujours délicatement, ne surtout pas utiliser le fond. Le mélange devient petit à petit bien brun et odorant.
7. Enfin, laisser réduire pour obtenir une bonne liaison (remuer constamment, autrement le fond brûlerait très vite) et au dernier moment, ajouter la crème et redresser l'assaisonnement en y ajoutant du bouillon, du sel ou du poivre.
8. Conserver au chaud.

Bon appétit !
Michel Divorne, 2006