



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Sauce Archiduc (champignons, crème)



INGREDIENTS :

250 gr de champignons de Paris
2-3 càs de Cognac
250 ml de crème liquide
beurre
Sel, poivre
Persil haché (facultatif)

PREPARATION :

Couper les champignons en fines lamelles.
Faire fondre le beurre dans une casserole et laissez revenir les champignons quelques minutes en remuant. Saler et poivrer.
Ajouter le Cognac et faire flamber.
Ajouter la crème, mélanger et faire réduire à feu doux. Ajouter un peu de persil haché pour décorer. Servir bien chaud.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>