

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE BEAUJOLAISE

Ingrédient :

2 échalotes ciselées
3 champignons de Paris
1 gousse d'ail
20 cl de vin rouge (Beaujolais)
farine
1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
sel , poivre

Recette :

Dans une poêle, faire suer les échalotes avec les champignons et l'ail.
Saupoudrer de farine, ajouter le vin rouge et faire réduire de moitié.
Passer la sauce au chinois et la détendre avec une cuillerée de crème fraîche épaisse,
sel et poivre



Bon Appétit

Recette 2012