

VIKING

COOKING DEMO

SAUCE aux CHAMPIGNONS

Ingrédients:

- 500 gr de champignons de Paris
- 0,5 l de fond brun de viande
- 25 cl de crème fraîche ou Alpro
- 1 cuillère de moutarde douce
- Poivre & sel



Préparation :

- Faites sauter les champignons dans une poêle et versez le fond.
- Portez à ébullition et ajoutez la crème.
- Ajoutez une cuillère de moutarde et laissez hors du feu.