

## Sauce aux champignons

1 c. table beurre  
1 t. champignons tranchés  
1/2 t. bouillon poulet chaud  
2 c. table Fécule de maïs  
2 c. table eau froide  
1/2 t. crème 15%  
1 c. thé estragon (facultatif)  
1 c. table persil haché

- Faire fondre le beurre
- Ajouter champignon ; cuire 4 à 5 min.
- Ajouter bouillon et amener à ébullition.  
Laisser évaporer au  $\frac{2}{3}$ .
- Délayer la fécule de maïs ds l'eau froide.
- Incorporer le tout et cuire à épaississement
- Ajouter la crème, l'estragon et le persil.
- Cuire à épaississement.