Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SAUCE AUX CHAMPIGNONS TOUT-USAGE

Temps Total
50 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
12

Préparer une grande quantité de cette sauce riche et goûteuse qui servira au besoin pour accompagner une variété de plats, comme les hamburgers, les viandes rôties, les plats de pâtes, les boulettes de viande et bien plus encore.

Tip

• Garnir avec des herbes fraîches comme du persil, de la ciboulette, de l'estragon ou du cerfeuil.

• Retirer la sauce du feu juste avant d'obtenir l'épaisseur désirée et réchauffer au moment de servir jusqu'à l'obtention de la consistance finale désirée.

Conseils :

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
beurre	1/4 tasse	60 mL
huile de canola	1/4 tasse	60 mL
champignons variés en tranches (champignon de Paris, cremini, shiitake et portobello)	4 lb	
oignon finement haché	1 tasse	250 mL
ail haché	1 c. à soupe	15 mL
romarin haché finement	1 c. à soupe	15 mL
sauge hachée finement	1 c. à soupe	15 mL
thym finement haché	1 c. à soupe	15 mL
sel	1 c. à thé	5 mL
poivre	1/2 c. à thé	2 mL
vin blanc sec	1 1/2 tasse	375 mL
Bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de *Campbell's*®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
crème 35 %	1 tasse	250 mL

INSTRUCTIONS

1. Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire les champignons pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et attendris. Ajouter l'oignon, l'ail, le romarin, la sauge et le thym? et cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner avec du sel et du poivre.

2. Déglacer la poêle avec le vin blanc?et laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Incorporer la soupe, puis laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à épaississement. Ajouter la crème et cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours.

Chauffer la quantité de sauce requise dans une poêle.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS