

LES CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE MADÈRE DE JULIA CHILD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/champignons-madere/>

Un de mes plats préférés quand j'étais gosse, les champignons sauce madère, un délice pour les amateurs de champignons

Chef : Julia Child

Parts : 3

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé,

Ingrédients

227 grammes de Champignons de Paris

2 cuillères à soupe de Beurre

1 cuillère à soupe d'Huile d'Olive

1 Echalote

77 grammes de Madère 7,7 Centilitres/77 Millilitres

270 grammes de Sauce Brune 27 Centilitres/270 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI

*En Option

1 cuillère à café de Farine

Instructions

1. Découper les Champignons de Paris (227 g) : soit en tranches (photo à gauche), soit en paysanne (c'est à dire en 4 avec la queue) (photo à droite)

La sauce madère

2. Pour la sauce madère, commencer par réduire le Madère (77 g ou 7,7 Centilitres/77 Millilitres) dans une casserole, à feu fort

3. Cuire jusqu'à réduction de moitié du volume (38,5 g ou 3,85 Centilitres/38,5 Millilitres) puis retirer du feu

LES CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE MADÈRE DE JULIA CHILD

4. Pendant ce temps, émincer l'Echalote (1)
5. Dans une poêle, faire fondre le Beurre (2 c. à soupe) et l'Huile d'Olive (1 c. à soupe) et ajouter l'Echalote (1)
6. Ajouter les Champignons de Paris (227 g) et faire revenir
7. Mélanger régulièrement afin de dorer uniformément les Champignons de Paris
8. Lorsque le Madère (77 g ou 7,7 Centilitres/77 Millilitres) a réduit de moitié, y ajouter la Sauce Brune (270 g ou 27 Centilitres/270 Millilitres) et on réduit le feu à feu doux
9. Pour la Sauce Brune, voir toutes les recettes, ICI
10. La recette de Julia : La sauce brune maison la plus simple est celle de Julia, ICI
11. La recette plus rapide : Si vous ne voulez pas faire votre propre sauce brune, Julia mentionne qu'on peut prendre un bouillon de poulet du commerce, qu'il faudra épaissir avec une cuillère à café de maizéna, à mixer : On peut utiliser soit un robot à lame ou également un blender, qui va épaissir en cuisant

La sauce brune

12. Verser la Sauce Brune sur les Champignons de Paris et faire revenir 1 minute

En option, épaississement

13. Je préfère épaissir la sauce (ce que ne fait pas Julia Child). Pour cela, je prélève un peu du jus de cuisson que je mixe avec de la Farine (1 c. à café), dans un mini robot (hachoir électrique), puis que je reverse dans la casserole : en cuisant, la sauce épaissit
14. Le plat peut être servi...