

Champignons au beurre sauce airelles

INGREDIENTS:

- 1 Kg de champignons de Paris frais
- 80 gr de beurre
- Sel / Poivre
- 500 g d'airelles fraîches
- 1 feuille de laurier
- 100 g de sucre
- 15 cl d'eau
- Crème fraîche



PREPARATION:

1. Oter la partie terreuse et couper les queues des champignons(reservez les) et brosser les avec un minimum d'eau.
2. Clarifier le beurre et cuire les champignons sur les 2 faces pendant 7 à 8 mn
Reserver
3. Préparez les airelles. Laissez fondre le sucre dans 15 cl d'eau. Lorsque le sirop bout, ajoutez les airelles rincées et la feuille de laurier,(ajoutez éventuellement les queues de champignons) faites cuire 15 min environ jusqu'à l'obtention d'une compote.
4. Passez le tout au blender puis écraser dans un chinois pour enlever les pulpes et graines. Ajouter la crème fraîche.
5. Verser la sauce sur les champignons

Ce plat peut se préparer d'avance, les champignons se réchauffent aisément.

Ce plat est parfait pour l'accompagnement de gibier ou volailles

Bonne dégustation.



