



Sauce aux cèpes et au Sauternes

40g de beurre

300g de cèpes

3 échalotes

25cl de Sauternes

Sel, poivre

Nettoyer les cèpes et les hacher

Peler et hacher les échalotes

Faire sauter les cèpes dans 10g de beurre pendant 3 à 5 minutes, puis égoutter.

Faire revenir les échalotes dans 10g de beurre.

Ajouter le Sauternes et laisser réduire à feu doux 15 minutes.

Ajouter les cèpes et le reste du beurre, mélanger vivement et assaisonner.

Laisser cuire 2 à 3 minutes.

Servir avec une viande rouge.