

Sauce aux champignons crabe



100 g de beurre
1/8 tasse de farine
1/3 ou 1/2 pot de poudre de champignon crabe séchés selon le goût recherché,
1 1/2 tasse de lait 2%
1 tasse de crème 35%

Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais et incorporez la farine et la poudre de champignon.

Mélangez le tout à feu moyen sans laisser prendre au fond.

Incorporez alors le lait et remuez vigoureusement avec un fouet.

Portez jusqu'à ébullition et baissez le feu à feu très doux en remuant régulièrement pendant 5 minutes.

Mettez de côté et laissez reposer en couvrant.

Juste avant de passer à table, incorporez la crème et réchauffez à feu doux.

Servir avec des grillades de viandes ou de poissons, avec des pâtes, du riz ou des légumes.