



*Beurres et Sauces*  
**Sauce chasseur**



**40 min** **15 min** **25 min**      **0**      **161**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### Étape 1

Préparation de la sauce chasseur

- 1 Eplucher et hacher finement les échalotes.
- 2 Couper les champignons en fines lamelles.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre.
- 4 Ajouter les champignons. Remuer. Les faire rissoler.
- 5 Quand ils sont rissolés, ajouter les échalotes. Remuer et laisser les fondre à feu doux jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur translucide.
- 6 Ajouter l'estragon. Remuer.
- 7 Verser le vin blanc en mélangeant bien, ce dernier doit réduire. Poursuivre la cuisson.
- 8 Ajouter le bouillon de boeuf petit à petit en mélangeant bien.
- 9 Ajouter le sel et le poivre.
- 10 Porter à ébullition jusqu'à ce que la préparation réduise de moitié puis laisser mijoter.
- 11 A l'aide d'un chinois, filtrer la sauce en ne gardant que les champignons.
- 12 Passer les champignons au mixeur de sorte à obtenir un mélange lisse et homogène.

150 g **Champignon(s) de Paris**  
50 g **Beurre**  
3 **Echalote(s)**  
120 ml **Vin blanc**  
600 ml **Bouillon de bœuf**  
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
3 branche(s) **Estragon**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

Incorporer les champignons mixés et la crème épaisse.

**13** Bien mélanger afin d'obtenir une sauce lisse.

**14** Laisser mijoter quelques minutes.

**15** Retirer du feu et servir chaud.