

Champignons stroganov à la moutarde

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 15 min, préparation : 15 min, très facile



Il vous faut pour 4 personnes

• 500 g d'un mélange de champignons (champignons de Paris, chanterelles, ...) • 30 cl de bouillon • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 grosse càs de moutarde • 2 càs de concentré de tomates • 10 cl de crème fraîche épaisse • sel, poivre, huile d'olive

Peler et émincer l'oignon. Nettoyer les champignons, émincer les champignons de Paris, déchirer grossièrement les chanterelles. Dans une sauteuse, mettre un peu d'huile d'olive, et y faire revenir l'oignon. Lorsqu'il est bien tendre, le réserver. Remettre un peu d'huile, mettre les champignons dans la sauteuse, l'ail pelé dégermé et écrasé, avec une pincée de sel, un peu de poivre et laisser cuire 5 à 10 minutes en remuant pour bien leur faire rendre leur eau.

Ajouter le bouillon, la moutarde, le concentré de tomates, mélanger, couvrir et laisser cuire 5 minutes. Découvrir et laisser réduire le liquide.

Retirer du feu, incorporer la crème, mélanger. Servir aussitôt.

Facultatif : Juste après la crème, ajouter un peu de persil plat ciselé.

Servir sur un lit de riz ou de semoule.