

Sauce Madère.

à servir avec 1 Rôti de Boeuf. de veau.
ou de porc fermier.

Si on veut, on peut y mettre du porto à la place du madère.

Il vous faudra :

2 grosses échalotes ou 4 petites.

1 C. à Soupe bien pleine de beurre non fondu.

1 verre à apéritif de Madère.

$\frac{1}{2}$ pot de crème fraîche épaisse.

1 C. à Soupe de farine

1 Boîte de Champignons, ou mieux, des champignons frais, cuits à part ds une poêle.

Dans une casserole à fonds épais, et à tout petit feu, on mettra le beurre + 2 c. à soupe d'huile d'arachide.

Sans attendre que le beurre soit totalement fondu, y rajouter les échalotes coupées en fines lamelles au couteau. Tourner avec 1 C. en bois et faire suer à couvert, environ 10'. Les échalotes doivent être transparentes, alors surtout, le feu doit être très doux.

Rajouter la farine en tournant et rajouter un petit verre à montarde d'eau froide - ainsi que le m. volume de madère + Sel + Poivre + poivre de muscade (très peu).

Laisser bouillir en tournant la sauce sans arrêt, et rajouter la crème fraîche et les champignons.

Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Cette sauce peut être faite bien avant le repas, mais alors la crème, et les champignons seront rajoutés au moment de manger.