



## Sauce Au Champignon

Mantarlı Sos



15-20 champignons  
1 petit oignon  
1 cuillère à soupe pleine de beurre  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de sel  
½ citron  
Pour la sauce béchamel :  
1,5 tasses de lait  
1,5 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de sel

- # Essuyez les champignons avec une serviette en papier puis passez dans l'eau. Coupez finement puis mélangez avec du jus de citron.
- # Prenez la moitié du beurre dans une poêle. Quand le beurre fond à moyenne température, rajoutez les oignons coupés finement puis laissez cuire.
- # Rajoutez des champignons puis laissez cuire à haute température en mélangeant de temps en temps, pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, faites griller dans une autre poêle, le beurre qui reste avec la farine. Rajoutez du lait petit à petit en mélangeant puis saupoudrez du sel.
- # Faites cuire la sauce en mélangeant régulièrement. Rajoutez du poivre noir et du sel juste avant de retirer du feu.
- # Versez le mélange de champignon dans la sauce. Mélangez puis faites cuire jusqu'à que sa déborde.
- # Vous pouvez servir en compagnie de poulet, grill ou des plats de viande.

**N-B; Si vous tenez les champignons dans l'eau pendant une longue durée, elles absorberont l'eau.**