

## Sauce Gibier douce aux champignons des bois



### Ingrédients (10 personnes)

Nombre	Unité	Description
210	g	Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier 1,26 kg
50	g	Knorr Primerba Echalote 340 gr
100	ml	porto vieux
500	ml	eau
400	ml	marinade au vin rouge
50	g	Beurre de ferme
400	g	champignons des bois mélangés

### Préparation

Faites revenir l'Echalote dans un peu de Phase et ajoutez-y les champignons des bois coupés grossièrement.

Mouillez avec le vieux porto et laissez mijoter quelques instants.

Incorporez l'eau et la marinade au vin rouge, puis portez le tout à ébullition.

Dissolvez la Poivrade pour Gibier dans le liquide bouillant et poursuivez la cuisson à feu doux pendant quelques minutes.

Terminez la sauce avec des noix de beurre de ferme.