

## CRÈME DE DERMATOSE DES RUSSULES À L'ESTRAGON ET AU MIEL

Source : Champignons de la Mauricie

### Ingrédients

200 g de champignons frais ou 20 g de séchés

1/4 tasse d'oignon haché

2 gousses d'ail

1/4 de tasse de beurre ou de margarine non hydrogénée

1/4 tasse de farine blanche non blanchie

2 tasses de bouillon de poulet maison ou du commerce ou de bouillon de légumes

1/4 tasse de crème 15%

1/2 cuil. à thé d'estragon séché ou autres fines herbes séchées ou fraîches (persil, thym, basilic)

1 cuil. à thé de miel

Sel et poivre

### Préparation

Hydrater les champignons secs dans l'eau chaude pendant 30 minutes si c'est le cas.

Faire revenir les oignons à feu moyen dans le beurre pendant 2 minutes. Émincer les champignons frais, hacher l'ail et ajouter aux oignons. Cuire environ 10 minutes. Saupoudrer la farine sur le mélange et cuire environ 1 minute en brassant. Mouiller avec le bouillon de poulet ou de légumes et ajouter les herbes, sel et poivre. Cuire pendant 20 minutes à feu doux et à découvert. Passer le tout au pied mélangeur, ajouter le miel et la crème. Ajuster l'assaisonnement.

N.B. On peut remplacer la dermatose des russules par un autre champignon sauvage (chanterelle, pied-de-mouton, armillaire ventru, etc.)