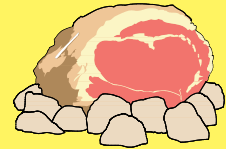




Recette n° 18

## PLEUROTES AU VIN

4 fines tranches de jambon fumé,  
500 g de pleurotes tranchés,  
Le jus d'un demi citron,  
1 pincée de noix de muscade râpée,  
1 pincée de poivre moulu,  
½ tasse de vin rouge,  
2,5 cuillères de farine,  
1 cuillère de beurre,  
½ tasse de lait entier.



- Faites revenir le jambon.
- Ajoutez les champignons, le jus de citron, la muscade, le poivre.
- Quand tout est bien mélangé, ajoutez environ 1 tasse de vin rouge.
- Couvrez et laissez mijoter.
- Préparez un roux et incorporez à la préparation.
- Si vous désirez éclaircir la sauce, ajoutez du lait et du vin rouge.
- Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter encore une dizaine de minutes.

Excellent avec de la viande rouge ou des rôtis. La sauce a un léger goût fumé.