

Recette secrète

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée
- 400g de champignons variés au choix selon ce que vous pouvez trouver (chanterelles, shiitakes, pieds-de-mouton, pleurotes, etc.)
- 200g de champignons blancs
- 500g de fraises
- 4 asperges vertes
- 60g de beurre ou d'huile d'olive
- Une dizaine de feuilles de menthe
- Une salade de votre choix (déjà lavée pour accompagner)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20g de sucre ou de miel
- 1/2 botte de persil
- Un peu de farine (ou de maïzena)
- 250 ml de bouillon de légumes ou de volaille (préparé à l'avance en diluant un bouillon en cube dans une tasse d'eau bouillante)
- 10 cl de liqueur (type pineau, muscat, soho, etc.) – Me demander en cas de doute
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- Anis en poudre (ou cumin si vous m'aimez pas l'anis) – Me demander en cas de doute
- Huile d'olive, vinaigre, sel, poivre

Matériel :

- 1 grande poêle
- 1 couteau qui coupe bien
- 1 planche à découper
- Des saladiers
- 1 casserole
- 1 four
- 1 mixeur (blender ou mixeur à tête plongeante)

Préparation :

Surprise !!

Bon appétit !