

# Sauce au Marsala, champignons sauvages, pistou de roquette |

Recette pour 12 tapas

## Description

Une sauce aux champignons sauvages et au marsala, avec un délicieux pistou.

## Ingrédients

### Sauce Marsala

- 150 Gr Échalote ciselée
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 100 Gr Champignon shiitake
- 100 Gr Champignon portobello
- 100 Gr Pleurotes
- 125 Ml Marsala
- 1 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Moutarde de dijon

### Pesto de roquette

- 100 Gr Feuille(s) de roquette
- 50 Gr Pignons de pin
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 100 Ml Huile d'olive
- 4 Unité(s) Glaçons

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Sauce au Marsala

Nettoyez les champignons et taillez les en petits morceaux.

Dans une poêle avec du beurre, faites suer les échalotes, l'ail, le thym et ajoutez les champignons sauvages, laissez cuire quelques minutes et déglacez avec le marsala, baissez le feu et laissez réduire de 2 tiers doucement. Ajoutez la crème et laissez cuire de nouveau jusqu'au goût désiré. Finissez avec la moutarde et réservez.

### Pour le Pesto

Mettez tous les ingrédients dans un robot et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

**Bon appétit!**