

Sauce aux cèpes (plutôt accompagnée)
4 à 6 personnes

1 Kg de cèpes

1 belle tranche de jambon de campagne
cru

3 ou 4 échalotes - un oignon fin^{de clous}
1 verre de vin blanc sec + Porto^{de girofle}

Graisse d'oie, sel, poivre

Ajouter bouquet garni, romarin.

Nettoyez et coupez en gros dés les
têtes et les jambes des cèpes.

Coupez en bandes fines la tranche de
jambon, gras et maigre.

Hachez finement les échalotes.

Jetés dans la marmite où la graisse
d'oie est bouillante et faites revenir.

Puis mouillez au vin blanc.

Laissez mijoter une dizaine de
minutes et ajoutez les cèpes.

Salez, poivrez et laissez cuire encore
vingt ~~minutes~~ minutes. Parsemez de persil. Servir.

on peut utiliser des cépes en conserve.
Laissez cuire la sauce $\frac{1}{2}$ heure.
Enlever le bouquet garni et le jambon.
Mettre les cépes et laisser mijoter $\frac{1}{2}$ heure.