



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Faire revenir** les champignons et y **ajouter** de l'ail et du persil.
- **Hacher** une partie de ces champignons au couteau ou à la hachette.
- Les **réserver**.
- **Faire revenir** le jambon et l'oignon jusqu'à les faire **caraméliser**.
- **Mouiller** avec le bouillon obtenu et les deux tablettes de Maggi boeuf (1L de bouillon)
- **Ajouter** 3/4 de boîte de fond de veau. Bien **remuer** au fouet (mettre à petit feu).
- **Laissez mijoter** au moins 3/4 d'heure en ayant ajouté les champignons hachés.
- **Remuer** de temps en temps pour **éviter** que le fond accroche.
- Au bout de 3/4 d'heure, **ajouter** le restant en morceaux.
- **Faire mijoter** à tout petit feu pendant 2 heures au moins.

NB : **Ne pas saler** à cause du jambon, du fond de veau et du Maggi.

- Nous avons réalisé la cuisson des côtes de canard à la plancha. 5 minutes de cuisson suffisent.



## INGRÉDIENTS

- 3 kg de champignons
- 150g de jambon haché finement
- 2 oignons hachés
- 1 boîte de fond de veau
- ail et persil hachés en persillade
- 2 maggi boeuf (2 tablettes)
- 1L d'eau



15 min



2h



2/5