 **Sauce madère à ma façon**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 20 g de beurre
- 150 g de champignons****- 20 cl de madère****- 20 cl de** [**bouillon de volaille**](http://recettes.de/bouillon-de-volaille)**- 5 càc de fond de volaille
- 120 g de crème légère
- sel & poivre du moulin**

Faire revenir les champignons dans le beurre chaud et laisser à feu vif pour éliminer l'eau de végétation.Ajouter le madère et laisser réduire de moitié.
Incorporer le fond de volaille ainsi que le bouillon.
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.
Ajouter la crème et laisser frémir encore 5 bonnes minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse.Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Servir bien chaud.