 **Sauce madère à ma façon**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/5-semaine-du-23-au-29/Sauce-madere/Roules-de-volaille-aux-parfums-de-soleil---DSC_5820_14179.jpg) **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.