



## Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90  
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [cfia@cfia.fr](mailto:cfia@cfia.fr)  
WEB : [www.cfia.fr](http://www.cfia.fr)

# C. F. I. A.

### EMINCE AUX CHAMPIGNONS

(5 personnes)

60 grammes d' EMINCE DESHYDRATE  
300 g de champignons de Paris (frais)  
2 à 3 noix de beurre  
1 jus de citron

SAUCE BLANCHE (elle devra être liquide) :

50 g de farine  
50 g de beurre  
1 pincée de curry  
1 pincée de sel  
1 petit verre d'eau

Cuire les champignons à l'étuvée avec le beurre et le jus de citron.

Sauce blanche : faire fondre le beurre – ajouter la farine – mouiller avec l'eau de cuisson des champignons allongée du petit verre d'eau – ajouter le sel et le curry.

Mélanger l' EMINCE à la sauce blanche.

Ajouter les champignons.

SERVIR CHAUD