**Cassoulet de girolles au vin jaune**

**Carottes  
champignons  
beurre  
vin jaune  
crème fraîche  
sel et poivre  
girolles  
ciboulette  
échalotes  
céleri**

**Pour la sauce :** coupez les carottes, l'échalote, le céleri et les champignons en brunoise et faites-les suer dans du beurre. Ajoutez les herbes, la crème et le vin jaune et réduisez à l'épaisseur de sauce. Pressez la sauce à travers une passoire (chinoise) et liez.

**Faites frire les cèpes**, ou un autre type de champignons selon votre goût, et faites-les réduire jusqu'à ce que presque toute l'humidité se soit évaporée.

**Mélangez les deux** préparations et terminez avec de la ciboulette hachée.