

RECETTES DE CHAMPIGNONS

Marinade « Charlie Vidonne »

3 tasses d'eau
1 tasse de vinaigre blanc
2 gousses d'ail
poivre
persil italien
basilic
piment fort séché (graines plus forte que peau)

Les épices sont au goût...

Mélanger les ingrédients et incorporer les champignons.
Chauffer jusqu'à frémissement (ne pas amener à ébullition).
Rincer à l'eau froide à travers une passoire (les épices ne doivent pas passer...)
Bien égoutter.

Mettre dans des pots stérilisés et couvrir d'huile de tournesol bio.
Se conserve plusieurs mois au frigo dans des contenants hermétiques.

Champignons marinés

1,5 kg de petits champignons de Paris
20 grains de poivre
3 feuilles de laurier
3 clous de girofle
Huile

Mettre les champignons 10 minutes dans l'eau bouillante, les égoutter et éponger.
Mettre en bocal en alternant champignons, poivre, laurier et girofle.
Couvrir d'huile et fermer hermétiquement.
Laisser mariner 1 mois avant de consommer tels quels ou additionnés de vinaigre.

Durée de conservation : 1 an

Cèpes/bolets à l'huile d'Olive

1,5 kilo de cèpes jeunes de petite taille.
1 litre d'huile d'olive
1 litre d'eau,
1 litre de vinaigre
gros sel

Nettoyer les cèpes avec un torchon, les émincer en lames de 5 mm d'épaisseur.

Faire dégorger en les jetant dans une poêle une minute.

Saupoudrer de gros sel.

Quand ils ont rendu toute leur eau, les blanchir dans un bouillon d'eau et de vinaigre pendant 1 à 2 minutes.

Égoutter et essuyer avec du papier absorbant ou un linge propre.

Mettre les champignons dans un bocal stérilisé en les couvrant d'huile, fermer hermétiquement.

Les champignons ainsi préparés peuvent être conservé plusieurs mois.

Cèpes/bolets à la Grecque (ou girolles)

1,5 kg de cèpes de petite taille
1/2 litre d'huile d'olive
le jus de 6 citrons
1 branchette de thym
2 feuilles de laurier
4 oignons
10 grains de poivre blanc.

Nettoyez et épongez les cèpes.

Faire bouillir le tout, sans les cèpes pendant 15 minutes.

Rajouter les cèpes et laisser cuire 5 à 8 minutes à petit feu.

Verser dans un bocal, sans le thym et le laurier et fermer hermétiquement.

Durée de conservation : 1 an.

Thé de champignon Shitaké

Faites tremper quelques champignons dans 1 tasse d'eau tiède pendant 15 min.

Ajouter 1 tasse d'eau et faites bouillir.

Laissez réduire de moitié.

Boire le liquide refroidis et manger le(s) champignon(s).

Excellent pour abaisser le taux de cholestérol.

Cèpes/bolets au vinaigre

1 kilo de cèpes
4 échalotes
4 gousses d'ail
4 clous de girofle
1 bouquet d'estragon
1 feuille de laurier
une douzaine de grains de poivre
une pincée de sel
2 litre de vinaigre de vin.

Nettoyez les cèpes, faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant 10 minutes, égouttez-les. Répartissez-les dans des bocaux avec les échalotes, l'ail, les aromates et l'assaisonnement. Remplissez de vinaigre, fermez les bocaux.

Vous pouvez consommer ces cèpes comme condiment au bout de 3 semaines.

Tricolome à grand voile/Matsutaké en pot (Gilles St-Amand)

Amener à ébullition un mélange de 90% d'eau et 10% de vinaigre blanc
Plonger les champignons entiers nettoyés dans l'eau bouillante pendant 20 minutes
(si nécessaire, coupez les trop gros en deux)
Égoutter dans une passoire.

Couper en morceau et mettre dans des pots stérilisés avec de 10 à 20 grains de poivre et une gousse d'ail (sur le dessus)
Couvrir d'huile végétale douce (tournesol c'est bien)
Mettre au frigo

Consommer dans les 2/3 mois suivants

NOTE : Les recettes de cèpes peuvent être adaptés à d'autre type de champignons de goût et consistance équivalente.