



Conservation

3. La conservation au vinaigre

Recettes de membres de la SMMN

a) Chanterelles, écailleux et pieds-de-mouton au vinaigre

Nettoyer les champignons

Eventuellement les laver s'ils sont très sales

Blanchir dans une eau salée

Egoutter sans rincer

Placer dans un bocal à fermeture hermétique

Porter à ébullition un vinaigre de conserve avec des épices de votre choix (laurier, thym, romarin, marjolaine, clou de girofle, grain de poivre). Attention : trop d'épices tuent le goût des champignons.

Verser le vinaigre encore chaud dans le bocal

Refermer

Maintenir à l'envers

b) Mode de préparation des glutineux au vinaigre (*hygrophorus pudorinus*)

- Nettoyer et laver (les hygrophores sont très visqueux)
- Emincer
- Blanchir
- Rincer à l'eau froide
- Verser dans un bocal à couvercle étanche
- Verser un vinaigre chaud parfumé aux herbes de votre choix
- Fermer hermétiquement

Après 15 jours :

- Rincer les champignons.
- Les égoutter.
- Verser une nouvelle préparation de vinaigre chaud.
- Remarque : après avoir lavé les hygrophores et les avoir émincés, on peut les placer dans une toupine par couche de 2 cm qu'on salera successivement et qu'on laissera tirer une nuit
- Puis blanchir
- Rincer et égoutter
- Ajouter le vinaigre parfumé chaud.