



Conservation

4. La conservation à l'huile (d'olives)

Cette méthode donne d'excellents résultats avec les petits Bolets, les Chanterelles, et les pieds de mouton. On place les champignons dans une sauteuse avec deux cuillères à café de gros sel par 500 g, on les cuit pour qu'ils rendent leur eau de végétation, et on les égoutte + rinçage à l'eau froide. On les remet ensuite dans la sauteuse avec un mélange égal d'eau et de vinaigre jusqu'à ébullition. On procède à leur égouttage, puis on les range dans un bocal stérilisé en ajoutant des aromates : thym, laurier, romarin, marjolaine, (à choix), clou de girofle. On remplit enfin le bocal d'huile pour que tous les champignons en soient recouverts d'une bonne couche.

Les espèces ainsi conservées seront servies en hors d'œuvre et l'huile très parfumée servira à aromatiser des mets.

Une autre méthode consiste à plonger les champignons dans du vinaigre bouillant salé, et à les blanchir deux à trois minutes. Comme dans la recette précédente, ils seront égouttés, placés dans des bocaux et recouverts d'huile d'olive. Au bout de quelques jours, il conviendra de vérifier le niveau de l'huile, et si besoin est, d'en rajouter.

*Recette tirée de « Les carnets de cuisine » de Elisabeth Scotto
collection Hachette pratique*

Champignons à l'huile d'olive

Pour 4-6 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson : 30 mn environ

500 gr. de petits champignons de Paris

Environ 2 dl d'huile d'olive fruitée

1,5 dl de vinaigre de cidre

1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail, 1 branche de romarin, 2 clous de girofle,

10 grains de poivre, ½ cuil. à café de sel

1. Versez le vinaigre dans une casserole en acier inoxydable ou en fonte émaillée. Ajoutez 1 dl d'eau, le laurier, le romarin, les grains de poivre et les clous de girofle. Ecrasez l'ail d'un coup sec du plat de la main et ajoutez-le dans la casserole.
2. Otez la partie terreuse du pied des champignons ; lavez-les rapidement et égouttez-les.
3. Faites chauffer la casserole à feu vif, portez à ébullition, salez, puis plongez les champignons dans le liquide. Laissez-les cuire, toujours à feu vif, en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de liquide dans la casserole.

Ces délicieux champignons peuvent se conserver 2 à 3 mois au réfrigérateur. Vous pouvez donc, si vous le voulez, les préparer en plus grande quantité. Vérifiez bien qu'ils soient toujours recouverts d'huile : cela garantit leur conservation. Servez ces champignons avec des viandes, des volailles grillées ou des poissons au court-bouillon. Vous pouvez également les présenter comme condiment, au même titre que les cornichons ou les cerises au vinaigre, pour accompagner le pot-au-feu.