



PARC
ÉCOTOURISTIQUE
DE LAC-ÉDOUARD

Champi-recettes
www.mycomauricie.com

Armillaire couleur de miel à l'italienne

Ingrédients :

1 kilo (2,2 lb)	armillaires bien jeunes
8 tasses	eau salée
3 gousses	ail hachées
½ poivron rouge	en petits dés
½ poivron vert	en petits dés
1 grosse pincée	origan
4 c. à soupe	huile d'olive vierge
Jus d'un citron	
Sel	au goût

Préparation :

- Couper les champignons en deux ou en quatre.
- Mettre les champignons dans l'eau bouillante salée additionnée du jus de citron.
- Laisser bouillir 5 minutes et égoutter.
- Mettre tous les ingrédients dans un poêlon et cuire lentement en remuant pendant 15 à 20 minutes. Vous pouvez les servir ainsi ou les ajouter à d'autres mets. Omelettes, sauce à spaghetti, etc.

* Note: l'armillaire couleur de miel est un champignon qui doit être bien cuit.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

