

Champignon tortue en marinade

Ingrédients :

400 g	champignons tortue
1	citron
150 ml	vinaigre de vin blanc ou cidre
1 à 2	gousses d'ail
1	petit oignon
1 c. à soupe	huile d'olive
2 c. à soupe	épices à marinade (graines de coriandre, poivre engrain, romarin, thym, fenouil, feuille de laurier)
Sel et poivre	

Préparation :

- Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon humide.
- Couper en deux le citron et presser.
- Couper les champignons tortus en tranches régulières et pas trop fine. Faire cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante avec le jus de citron et le sel.
- Égoutter et transférer dans un pot Masson.
- Peler et couper l'oignon et l'ail en fines tranches, préparer les épices.
- Dans un chaudron, porter à ébullition le vinaigre et tous les autres ingrédients.
- Verser cette préparation sur les champignons et fermer hermétiquement.
- Ce plat peut se manger aussitôt ou être conservé au réfrigérateur environ 2-3 semaines.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

