



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

