



Tapenade de dermatoses des russules

Ingrédients :

165 g (5,5 oz)	dermatose des russules
15 g	ail
75 g (2,5 oz)	olives Kalamata
75 g (2,5 oz)	tomates séchées dans l'huile (hachées)
1 c. à soupe (15 ml)	miel
1/4 tasse (60 ml)	vin blanc
3 brins	estragon frais, haché
3/4 tasse (180 ml)	huile d'olive
Sel de mer et poivre	

Préparation :

- Faire revenir les champignons et l'ail dans 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen ;
- Ajouter les olives et les tomates, 3 minutes ;
- Ajouter le miel, le vin, l'estragon, le sel et le poivre ;
- Laisser mijoter à feu moyen-doux jusqu'à ce que les liquides soient presque tout évaporés ;
- Laisser refroidir un peu puis hacher au robot culinaire en ajoutant le reste de l'huile en filet.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

