

Hors-d'œuvre "Léonce"

(à la mémoire de Léonce Crittin, membre fondateur en 1945 de la Société Valaisanne de Mycologie, devenue en 1966 l'ACVM)

Pour 1 kg de champignons sauvages variés (éviter les espèces trop tendres, par exemple des Coprins), il faut :

1 dl d'huile d'olives, 5 dl de vin blanc (ou de cidre fermenté), 3 dl de vinaigre de vin blanc, 6 petites gousses d'ail, 6 petites échalotes, 6 petits oignons, 2 clous de girofle, poivre du moulin, sel, persil, herbes aromatiques (estragon, sarriette), 2 feuilles de laurier.

Nettoyer soigneusement le mélange de champignons très sains, les découper en morceaux pas trop petits, les ébouillanter 5 minutes (ce qui élimine une grande part de l'eau de végétation), puis les presser dans un linge.

Faire blondir dans l'huile l'ail, les échalotes et les oignons émincés. Y ajouter les champignons et mélanger, puis le vin, le vinaigre et les goûts. Laisser cuire un quart d'heure.

Verser bouillant dans un bocal et fermer hermétiquement. Vérifier que les champignons restent toujours entièrement recouverts de liquide, durant la préparation et lors de la mise en bocal. Au besoin, ajouter un peu de vin et amener de nouveau à ébullition avant la mise en bocal.

(Les bocaux à fermeture "vacuum" ne nécessitent pas de stérilisation).

Durée de la conservation : environ un an, si les bocaux sont bien fermés.

Cette préparation convient à un grand nombre d'espèces comestibles : Tricholomes de la St Georges, Pholiotas ridées, Russules. Elle présente en outre l'avantage de ne pas s'altérer à l'ouverture du bocal : on peut la consommer au fur et à mesure des besoins ou des envies. Le bocal entamé et refermé peut être conservé quelques jours au réfrigérateur.

Complète et remplace agréablement cornichons et oignons avec une "raclette". Peut aussi figurer sur assiette garnie de crudités en salade.

Léonce Crittin