

Marinade de champignons sauvages

par Michel Miron

Ingrédients

450 g (1 lb) de champignons sauvages
125 ml (1/2 tasse) d'oignons émincés
12 baies de genièvre écrasées
12 grains de poivre concassés
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
3 brins de thym effeuillés
Huile de pépins de raisin
Sel, au goût



Préparation

Faire chauffer, dans un grand chaudron et à feu vif, 50 ml (1/4 tasse) d'huile de pépins de raisin. Faire revenir les champignons pendant environ 3 min en remuant constamment. Saler et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Ajouter les oignons, les baies de genièvre, le thym et les grains de poivre. Poursuivre la cuisson pendant environ 2 min. Verser le vinaigre, porter à ébullition en remuant constamment et laisser évaporer jusqu'à ce que ce soit presque sec, en roulant les champignons dans le vinaigre chaud.

Verser suffisamment d'huile pour couvrir les champignons. Chauffer jusqu'à ce que la température se maintienne entre 80° et 90° C (175° et 200°F) (ne pas bouillir) et laisser confire pendant 30 min.

Mettre les champignons dans le(s) pot(s) et couvrir avec de l'huile chaude. Visser les couvercles et laisser refroidir à la température de la pièce. Garder au frigo pour plus de sécurité. Donne 2 pots de 250 ml ou 1 pot de 500 ml.

Cette marinade convient particulièrement bien aux chanterelles, craterelles couleur de flamme, craterelles en tubes, trompettes de la mort, morilles, armillaires communs, pleurotes, polypores en touffe, polypores des brebis et hydnes corail. Il faut éviter les bolets, les cèpes et les russules.