

- Les Jardins d'Éini -

CEPES & CEPES - LILIUM

Comment cuisiner très facilement Les Champignons séchés
... une recette simple à mettre en œuvre

Cèpes séchés en lamelles - Trompettes de la mort - Girolles - Mousserons
Sélection mélange 4 Champignons sauvages
Poudre ou Brisures

L'élégante saveur d'Automne ... Le plaisir inconditionnel de tous les moments ...

Omelette aux champignons sauvages

Il sera inutile de préalablement laver ou rincer les Champignons.

Réhydratation : Inutile pour la Poudre - 3 à 5 mn pour la Brisure - 20 à 60 mn pour les Champignons

Les Brisures ou les Champignons séchés, faire réhydrater plus ou moins longtemps selon le cas dans un peu d'eau tiède, remuer 4 à 5 fois pour permettre aux brisures / champignons de gonfler et d'augmenter de volume. Dans une passoire, faire égoutter les brisures ou champignons en récupérant le jus. Le jus aura pris la couleur des champignons et dégagera la même saveur, ce jus parfumé, sans être filtré sera réservé pour être réutilisé plus tard.

Les brisures ou champignons égouttés seront prêts à être cuisinés.

Préparation

Dans une casserole réduire à 1 / 10^{ème} le jus de réhydratation.

Dans une poêle chaude mettre une cuillère à café d'huile d'olive ou une noix de beurre ou une autre matière grasse végétale, faire fondre, dorer légèrement les champignons ou brisures à feu pas trop vif en remuant de temps en temps.

Cuisson

Séparément vous aurez battu les œufs avec éventuellement un peu de lait ; verser cet ensemble dans une poêle. Faites cuire à petit feu, le temps de figer l'omelette plus ou moins baveuse.

Environ 3mn avant la fin de cuisson rajouter la poudre directement sur l'omelette encore baveuse.

Ou, avant de servir, verser et étaler la poêlée de champignons ou de brisures sur : l'omelette ou sur viandes (entrecôte, mignons de veau ou de porc, côte de veau), poêlée de St-jacques ou queues de langoustines, poissons (truite, turbot, saint pierre).