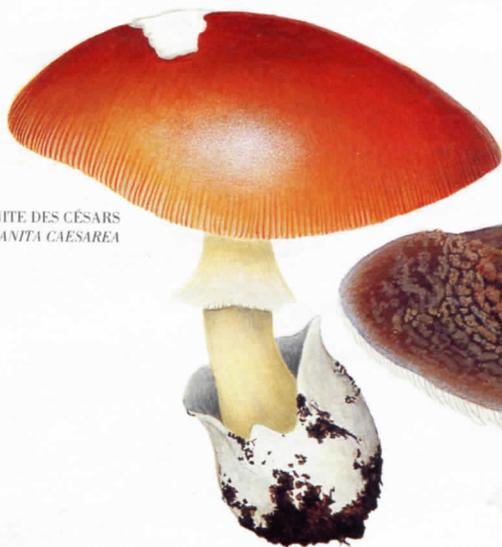


AMANITE DES CÉSARS  
*AMANITA CAESAREA*



**Langue de bœuf aux anchois**

Pour 6 personnes, il faut 1 kg de langue de bœuf, 400 g de ventrèche, 200 g de couenne de porc, 3 gousses d'ail, 3 tomates, 2 gros oignons, 1 cube de bouillon de bœuf, 150 g d'anchois à l'huile, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet garni et du vin blanc.

Emincer ail et oignon, couper les tomates et les anchois en dés après avoir épépiné les unes et égoutté les autres. Enlever la peau qui recouvre la partie supérieure de la langue de bœuf. La couper en cubes.

Faire réduire un litre de vin blanc dans une casserole. Faire bouillir puis refroidir à l'eau, lardons et dés de couenne.

Mettre tous les ingrédients en cocotte, ajouter le vin blanc réduit. Ne pas saler, compléter avec assez d'eau pour bien recouvrir le contenu de la cocotte. Couvrir et cuire au four à 120° pendant 1 heure et demie.

**Pieds-rouges au pistou**

Pour 6 personnes. Cuire dans une cocotte avec de l'huile d'olive 3 tomates épépinées et émincées avec cinq gousses d'ail. Parallèlement, faire blondir 1 kg de pieds rouges coupés en gros morceaux. Ce, pendant 10 mn. Les égoutter, les verser dans la cocotte avec les tomates et l'ail, ajouter 5 cuillères de crème fraîche, cuire à feu doux 10 mn, ajouter une dizaine de feuilles de basilic. Saler, poivrer, servir.

AMANITE ROUGEÂTRE  
*AMANITA RUBESCENS*



**Pieds-bleus à la bressane**

Pour 6 personnes. Faire pocher dans l'eau vinaigrée et salée 1 kg de rhodopacillus (Pieds-bleus), les égoutter puis les verser dans une poêle avec du beurre chaud. Laisser cuire 7 minutes, saupoudrer de farine (une cuillerée à soupe), mouiller d'un verre de vin blanc, saler, poivrer, mélanger, couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Au moment de servir, ajouter un gros verre de crème fraîche et saupoudrer de persil (la recette est identique pour les tricholomes de la Saint-Georges).

**Tricholomes équestres confits**

Faire dessécher à demi les champignons. Ensuite, les réhydrater à l'aide d'un jus de citron. Préparer un sirop de sucre bouillant, y tremper les tricholomes puis les retirer 1 fois par jour pendant 8 jours, en concentrant progressivement le sirop.

**MORTEL**



COULEMELLE  
*MACROLEPIOTA PROCERA*

TROMPETTE-DES-MORTS  
*CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES*

**Trompettes-des-morts aux endives**

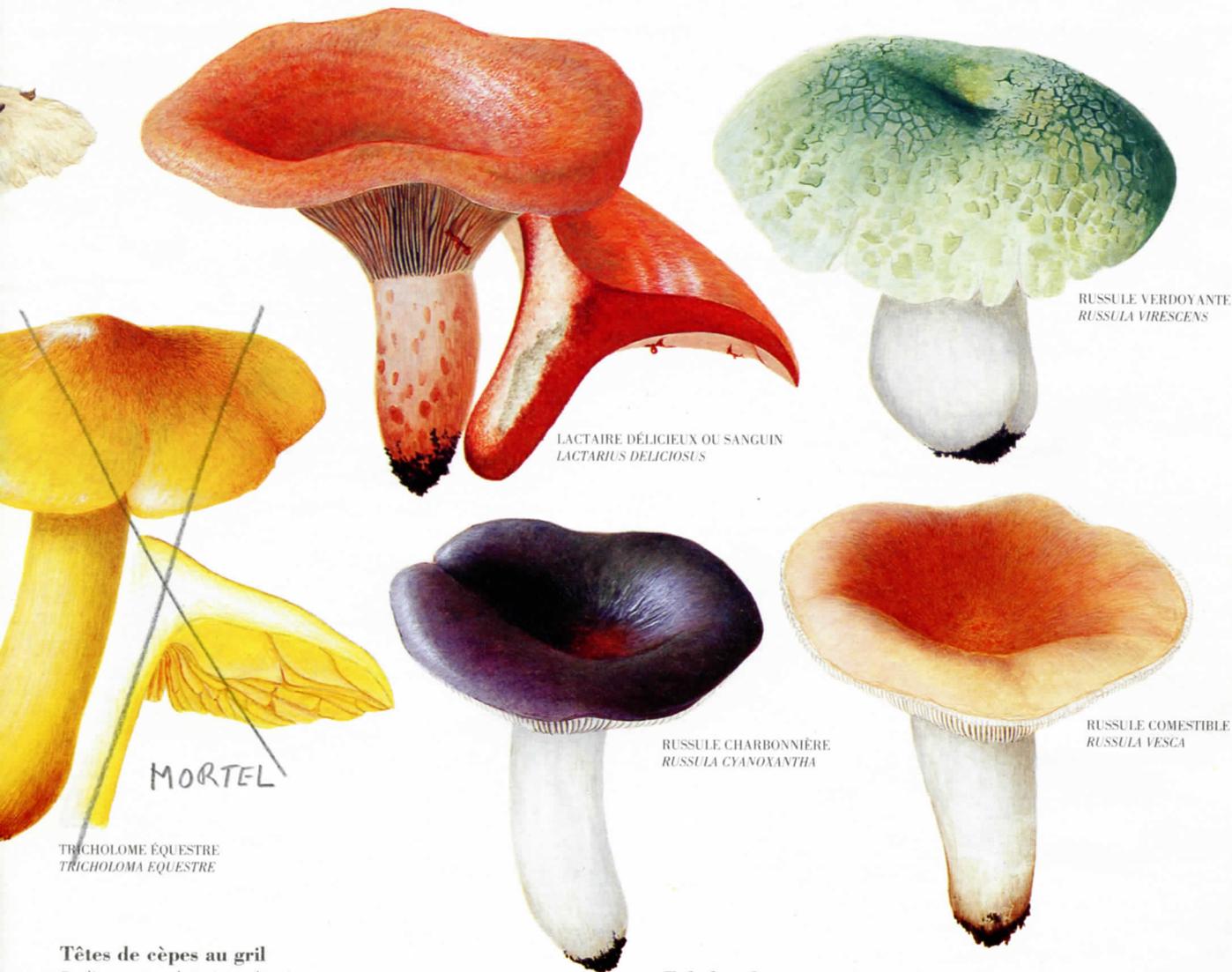
Pour 6 personnes. Dans une cocotte, effeuiller 1 kg d'endives, ajouter oignons et margarine et faire cuire à la diable. Cette cuisson se poursuivra en tournant régulièrement pendant une trentaine de minutes.

Parallèlement, bien nettoyer et cuire dans une poêle et à l'huile d'olive 500 g de trompettes-des-morts qui devront complètement perdre leur eau (10 minutes). Après quoi, elles seront incorporées et mélangées aux endives de la cocotte.

Saler, mouiller d'un jus de citron, ajouter une cuillerée de crème en fin de cuisson.

**Coulemelles aux escargots de Bourgogne**

Pour 4 personnes. Sélectionner 20 coulemelles (lépiote élevée) très fermes, les chapeaux devant être à peine formés. Préparer un beurre d'escargot et faire cuire à la poêle le reste de la cueillette avec les pieds. Quand cette garniture forestière est prête, la mettre dans un plat à gratin, y planter les chapeaux des coulemelles dans lesquels on aura glissé un escargot de Bourgogne et recouvrir de beurre aillé. Mettre au four pendant 5 minutes à 180°, saler et servir.



TRICHOLOME ÉQUESTRE  
*TRICHOLOMA EQUESTRE*

MORTEL

LACTAIRE DÉLICIEUX OU SANGUIN  
*LACTARIUS DELICIOSUS*

RUSSULE VERDOYANTE  
*RUSSULA VIRESCENS*

RUSSULE CHARBONNIÈRE  
*RUSSULA CYANOXANTHA*

RUSSULE COMESTIBLE  
*RUSSULA VESCA*

### Têtes de cèpes au grill

Badigeonner des têtes de cèpes, légèrement incisées, avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer, les saisir 2 minutes sur chaque face sur un grill très chaud. Les servir avec un beurre aromatisé.

### Girolles (chanterelles) à la paysanne

Pour 6 personnes. 500 g de girolles, 2 tranches de ventrèche (poitrine de lard fumé), 600 g de pommes de terre nouvelles et 1 kg de petites carottes nouvelles. Faire fondre 30 g de beurre dans une cocotte, mettre la ventrèche à blondir. Ajouter pommes de terre, carottes coupées en deux, une grosse gousse d'ail non pelée, du thym et du laurier. Faire cuire à feu doux. Aux 2/3 de la cuisson, ajouter les girolles, les saupoudrer de persil et servir sans saler.

### Morilles au vin jaune

Préparer une sauce avec jus de viande blanche, vin blanc sec et jambon. Réduire, lier avec un jaune d'œuf, sel, poivre. Couper en deux les morilles (ou les helvelles), saler, poivrer. Faire sauter au beurre et laisser réduire. Napper avec la sauce.

### Coprins sautés

Faire sauter les coprins, préalablement nettoyés, à feu vif, dans du beurre demi-sel, avec une pointe d'ail et du persil haché. Tourner quelques minutes jusqu'à ce que les champignons molissent. Servir en étalant sur des tranches de pain de campagne légèrement grillées.

### Echalotades de cèpes des pins

Escaloper les champignons en tranches. Faire sauter dans de l'huile d'olive avec un hachis de 4 échalotes grises, 1 gousse d'ail et une cuillère de chacune des herbes suivantes : persil, ciboule, cerfeuil. Saler, poivrer. Cuire à feu très doux, en couvrant 1 heure et demie et en remuant souvent. Piler séparément 5 échalotes grises, mélanger avec une boule de mie de pain imbibée d'eau tiède, pressée et égouttée. Malaxer, incorporer peu à peu 2 jaunes d'œufs crus, sel et huile d'olive fruitée. Monter comme une mayonnaise, finir avec quelques gouttes de citron. Mélanger la sauce aux champignons. Servir accompagné (séparément) de fines tranches de jambon.

### Amanites des césars (oranges) au rhum

Découper les oranges en tranches. Les placer dans un compotier, arroser d'un jus de citron et de trois cuillerées à soupe de rhum brun. Laisser reposer une heure avant de servir.

### "Marinade de champignons au vin blanc"

Emincer et citronner des agaries ou des cèpes. Porter à ébullition 1 verre de vin blanc sec avec thym, laurier, poivre, sel, échalote, ciboulette. Cuire 10 minutes à feu doux. Saler. Verser dans un plat creux. Après refroidissement, couvrir d'une bonne huile. Laisser macérer 24 heures. Servir froid.

GIROLLE OU CHANTERELLE  
*CANTHARELLUS CIBARIUS*



BOLET ORANGÉ  
*LECCINUM AURANTIACUM*

CLITOCYBE AMÉTHYSTE  
*LACCARIA AMETHYSTEA*



COPRIN CHEVELU  
*COPRINUS COMATUS*

TRUFFE DU PÉRIGORD  
*TUBER MELANOSPORUM*

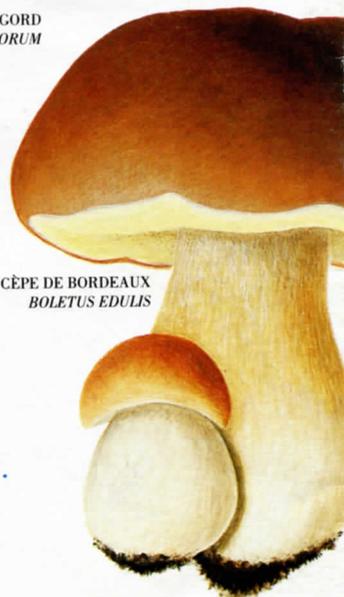


PIED-BLEU  
*LEPISTA NUDA*



BOLET BAI  
*XEROCOMUS BADIUS*

CÈPE DE BORDEAUX  
*BOLETUS EDULIS*



CHAMPIGNONS COMESTIBLES

MORILLE COMMUNE  
*MORCHELLA VULGARIS*



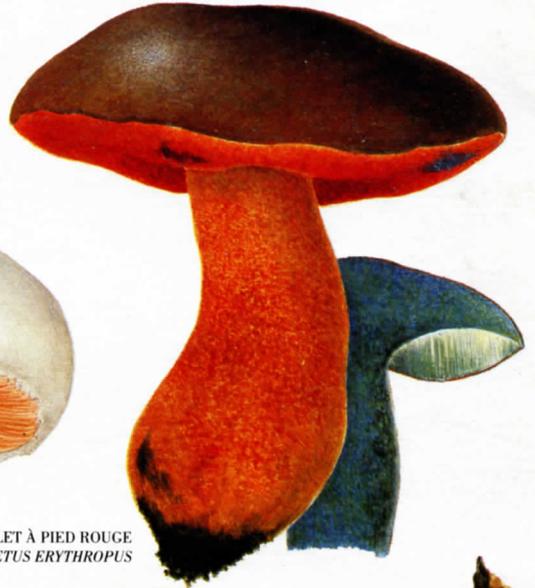
CÈPE DES PINS  
*BOLETUS PINICOLA*



MORILLE COMESTIBLE  
*MORCHELLA ESCULENTA*



TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES  
*CALOCYBE GAMBOSUM*

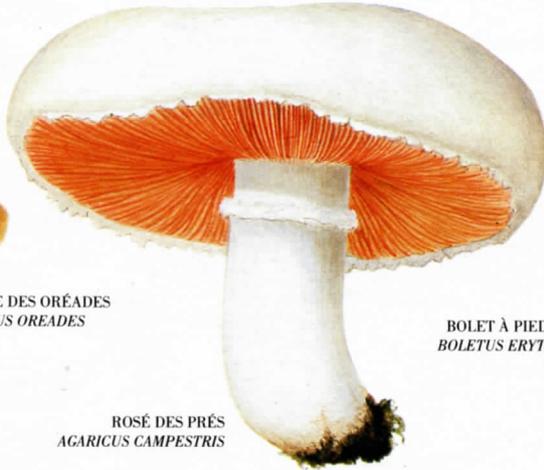


BOLET À PIED ROUGE  
*BOLETUS ERYTHROPUS*

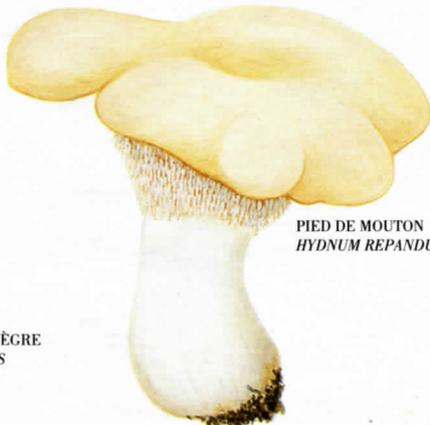
MARASME DES ORÉADES  
*MARASMIUS OREADES*



ROSÉ DES PRÉS  
*AGARICUS CAMPESTRIS*



PIED DE MOUTON  
*HYDNUM REPANDUM*



CÈPE TÊTE-DE-NÈGRE  
*BOLETUS AEREUS*



LANGUE DE BEUF  
*FISTULINA HEPATICA*

