

Poêlée de Cèpes des Bouleaux (*Leccinum scabrum*)

Note importante sur la cueillette

- Assurez-vous de l'identification formelle du champignon avant toute consommation.
- Le cèpe des bouleaux (bolet rude) noircit naturellement à la cuisson, c'est un phénomène normal.
- Nettoyez les champignons avec un pinceau ou un linge humide, évitez de les tremper dans l'eau.

Ingrédients (pour 2 à 4 personnes)

- 500g de cèpes des bouleaux frais
- 2 gousses d'ail dégermées et hachées
- 2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé
- 30g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Coupez les pieds fibreux si nécessaire et taillez les chapeaux en lamelles régulières.
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu vif.
- Déposez les champignons dans la poêle sans les surcharger pour favoriser le dorage.
- Laissez cuire environ 7 à 10 minutes en remuant régulièrement jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- Ajoutez l'ail haché et le persil dans les deux dernières minutes de cuisson.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre selon votre convenance.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement en accompagnement d'une viande blanche ou d'un magret de canard.
- Idéal également pour agrémenter une omelette baveuse ou un risotto crémeux.
- Consommez les champignons rapidement après la cueillette pour conserver leur texture.