

Linguines au Sparassis crépu

Le **Sparassis crépu** (*sparassis crispa*), que l'on trouve principalement à la base des pins, est bien supérieur au **Sparassis lamelleux** (*Sparassis brevipes*) plutôt au pied des sapins. La différence n'est pas toujours facile à faire.

Là encore le champignon doit être bien frais. On ne mange que les extrémités qu'il faut nettoyer plusieurs fois puis les blanchir quelques minutes. Faites-les cuire dans une poêle. En fin de cuisson, salez-les un peu et rajoutez un demi verre de vin blanc sec et/ou un jus de citron, pour ceux qui veulent un peu plus d'acidité.

Dans une grande quantité d'eau bouillante salée, faites cuire vos pâtes al dente ou fondantes selon vos préférences.

Egouttez bien, ajoutez un peu de crème fraîche sur vos champignons et mélangez le tout, un peu de persil plat ciselé pour la couleur.

Servir avec un blanc sec.

Daniel

Sparassis crispa sous pins



Sparassis brevipes sous sapins

