

Rosés-des-prés à la grecque

Les années d'été sec, on observe des pousses extraordinaires de Rosés-des-prés (*Agaricus campestris*) à l'automne.

Pour cette recette, il ne faut utiliser que des champignons complètement fermés, garantie pour qu'ils restent bien fermes. (Attention à la détermination de l'espèce lors de la cueillette, certains agarics sont toxiques.)

Dans une casserole, un grand verre de vin blanc sec et le même d'eau, quelques oignons grelots, thym, laurier, coriandre en grains, concentré de tomate, un jus de citron, un peu de harissa si vous aimez les plats bien relevés, saler, poivrer.

Faire bouillir doucement à découvert cinq à dix minutes.

Pendant ce temps, nettoyer vos champignons. Il suffit de couper la queue au ras du chapeau fermé et de les rincer rapidement.

Les plonger dans votre casserole et laisser cuire à couvert cinq à dix minutes .

Si la sauce vous paraît suffisamment bien liée, laisser refroidir dans un ravier, puis mettre au frigo.

Sinon retirer les champignons de la sauce et faire réduire à bonne consistance avant de les remettre.

Vous pouvez remplacer les grelots par un oignon émincé en petits dés, et les Rosés-des-prés par des Champignons de Paris

mais il est difficile d'en trouver des bien frais.

Bon appétit.

Daniel



Agaricus campestris (Rosé-des-prés, Agaric champêtre)