

Tagliatelles aux Golmottes

Je tiens cette recette de mon ami Jean Louis.

La **Golmotte** ou **Amanite rougissante** (**Amanita rubescens**) est un excellent comestible mais il faut bien la faire cuire car elle est toxique crue, de plus elle prend facilement les larves. Elle est assez polychrome et polymorphe, aussi ne cuisiner que des exemplaires typiques et bien frais.

Nettoyer et couper vos champignons en morceaux, pas trop gros. Les faire revenir à feu doux dans une poêle avec une matière grasse de votre choix.

Faire réduire, saler, poivrer, ne pas brûler.

Dans une grande casserole, pleine d'eau bouillante et salée, plonger vos tagliatelles fraîches, faire cuire al dente ou moelleuses selon vos préférences.

Egoutter, remettre vos pâtes dans la casserole avec vos champignons et de la crème fraîche fluide, bien mélanger.

Réchauffer un peu si nécessaire. Servir.

Accord mets - vin : un blanc sec fruité Mâcon viré-clessé , petit-chablis ,Viognier.

Bon appétit.

Daniel.

Amanita rubescens (*Amanite rougissante*, *Golmotte*)

