

Préparation de coprins

Le **Coprin chevelu** (*Coprinus comatus*) est vraiment un excellent champignon, très fin, au goût subtil, cependant en trop grande quantité il peut être un peu écoeurant, aussi soyez très raisonnable. Un autre inconvénient : ils se dégradent très rapidement. Il ne faut manger que les chapeaux dont les lames sont encore blanches et pas roses du tout, et rejeter les pieds fibreux. Préparer les dès votre retour de la cueillette. On peut les manger crus ou cuits. Crus en salade : nettoyer les chapeaux sans les passer sous l'eau, juste les brosser. Les couper en rondelles et préparer une vinaigrette légère ou simplement un jus de citron, saler modérément.

Cuits : ôter les pieds, brosser les têtes, couper les chapeaux en long en deux ou quatre morceaux, poêler dans un peu de beurre à feu moyen, saler, c'est assez vite cuit. On peut rajouter en fin de cuisson un petit verre de vin blanc ou bien une persillade. C'est absolument divin.

Il n'y a pas de contre-indication avec l'alcool contrairement à son cousin le **Coprin noir d'encre** (*Coprinopsis atramentaria*).

Accord vin : un Bordeaux léger Moulis par exemple, voire un rosé de Provence de qualité, pas trop sucré.

Bon appétit.

Daniel

Coprinus comatus (Coprin chevelu)

