

Gratin de chou-fleur aux Champignons-de-paille

Le *Champignon-de-paille* ou *Volvaire cultivée* (***Volvariella volvacea***) est un champignon cultivé sur paille de riz dans le monde asiatique d'où son nom. Il est très utilisé dans les soupes au Japon. Il est ramassé très immature, encore en forme d'œuf quand le voile général n'est pas encore rompu.

On peut l'acheter en France en boîte dans toutes les épiceries asiatiques sous deux formes, en œuf ou à peine éclos.

Pour le gratin : faire cuire à la vapeur les bouquets du chou-fleur en morceaux pas trop gros. Ouvrir une boîte de champignons, les rincer, les couper en quatre dans le sens de la longueur, les passer à la poêle dans un peu de matière grasse, juste pour les sécher.

Faire une béchamel : dans une casserole faire fondre du beurre ou de la margarine, rajouter une ou deux cuillerées à soupe de farine, bien mélanger pour imprégner la farine et mouiller petit à petit avec du lait chaud en remuant avec un fouet, saler, poivrer, à la fin rajouter un peu de gruyère rapé, jusqu'à la bonne consistance. Dans un plat allant au four, garnir à part égale de chou-fleur et de champignons, saler, poivrer et un peu de piment d'Espelette en poudre. Napper votre plat avec la sauce béchamel, recouvrir de chapelure et mettre au four à 180°C pour réchauffer, puis à 240 en position grill pour gratiner votre plat.

C'est prêt, attention c'est chaud.

Accord vin : un blanc Viré Clessé ou Mâcon village.

Bon appétit.

Daniel.



**Volvariella
volvacea (*Volvaire
cultivée*)**