

Pholiotes du peuplier en persillade

La **Pholiote du peuplier** ou **Pivoulade** (*Cyclocybe cylindracea*) est un champignon mal connu et pourtant de première qualité.

Il est parfois cultivé, se suffit à lui-même et reste croquant.

Ne garder que les chapeaux, rejeter les pieds et les exemplaires trop vieux.

Laver vos champignons et couper les gros chapeaux en morceaux.

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire rendre l'eau et laisser cuire doucement ; égoutter si nécessaire ; rajouter un peu d'huile.

Saler, poivrer, ail si vous aimez, rajouter du persil ciselé à la fin.

Variante à la place de la persillade, vous pouvez aussi rajouter un petit verre de vin blanc sec : faire réduire un peu et lier la sauce avec de la crème fraîche. Vin conseillé : un blanc sec, Givry, Mâcon, Pouilly fumé.

Bon appétit.

Daniel.

Cyclocybe cylindracea (pholiote du peuplier)

