

Langue-de-bœuf façon foie de veau

La **Langue-de-bœuf** ou **Fistule hépatique** (*Fistulina hepatica*) est un des rares polypores comestibles.

On le trouve au pied des chênes ou des châtaigniers. Ne consommer que des exemplaires jeunes et bien frais, sinon vous risquez d'être déçu. Faire revenir une ou deux échalotes émincées, réserver.

Couper vos champignons en tranches d'un centimètre à un centimètre et demi d'épaisseur. Poêler les tranches dans une grande poêle, quelques minutes en les retournant.

Lorsque vos champignons sont bien cuits, réserver. Déglacer votre poêle avec du vinaigre de vin, rajouter une à deux cuillères de soja, puis vos échalotes, poivrer et faire réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Remettre vos champignons et réchauffer le tout.

Votre plat étant prêt, parsemer de persil plat ciselé, servir.

La qualité du plat dépend pour beaucoup de la sauce.

On peut accompagner avec des petites pommes de terre rissolées.

Bon appétit.

Daniel.

Fistulina hépatica sur souche de chêne au mois d'août 2010

