

Escalope de Vesse-de-loup géante

La **Vesse-de-loup géante** (*Calvatia gigantea*) peut faire une entrée intéressante. Votre champignon doit être absolument frais, la chair complètement blanche.

Découper votre champignon en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur, enlever la peau tout autour. Poêler à feu doux dans une noix de beurre et d'huile de pépins de raisin. Le champignon ne doit pas brûler et chaque morceau doit être à plat sur le fond de la poêle. C'est une véritable éponge, on peut être amené à rajouter de l'huile. Saler légèrement, retourner les morceaux, dorer à peine, saler, poivrer. Server chaud avec quelques gouttes de jus de citron. La consistance moelleuse est parfaite en bouche.

Ne pas stocker ce champignon au frigo, il peut communiquer une odeur désagréable aux autres aliments.

On peut aussi le paner comme une escalope milanaise.

Bon appétit.

Daniel.



Calvatia gigantea (= Langermannia gigantea) Vesse-de-loup géante