

Souchettes aux oeufs brouillés

Champignons précoces, on trouve la *Souchette* ou *Collybie à pied en fuseau* (*Gymnopus fusipes*) en touffe sur les souches de feuillus, surtout chênes (Bois de Saint Babel 63) .

Ne choisir que des exemplaires jeunes, (les plus vieux sont indigestes), éliminer les pieds trop coriaces. Laver les chapeaux, couper les plus gros en deux et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, à feu moyen, d'abord à couvert, puis sans couvercle pour faire évaporer l'eau de cuisson, saler, poivrer.

Dans un bol battre un ou deux oeufs avec un peu de lait, sel, poivre. Verser dans votre poêle, sur les champignons, et remuer avec une spatule jusqu'à ce que vos oeufs soit complètement pris, un peu de persil ciselé, c'est prêt.

Accord vin : un blanc sec fruité, Saint Pourçain, Chablis.

Cette recette marche aussi avec la *Collybie à pied velouté* ou la *Pholiote changeante*, toujours sans les pieds.

Daniel.

Souchettes sur les restes d'une vieille souche de chênes à la fin juin.

