

Mousseron de prés à la moutarde

Le petit **Mousseron des prés** ou **Marasme des Oréades** (***Marasmius oreades***) que l'on trouve dans les prés et pâturages en rond de sorcière, est un fabuleux champignon, l'un des meilleurs. Il peut se préparer de multiples façons, à la poêle, en omelette, en tarte, en tourte, en soupe et même en sorbet.

Je vous propose ici une recette simple à la moutarde.

Equeuter vos mousserons avec un couteau, les nettoyer à grande eau. Dans une poêle faire suer les mousserons à feu moyen, puis à découvert, laisser réduire. En fin de cuisson, une noix de beurre lorsque qu'il n'y a plus d'eau, une bonne cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon, deux cuillères à soupe de crème fraîche. Mélanger bien et laisser chauffer sans faire bouillir.

Accord vin : un côte d'Auvergne rouge, un Saint-Pourçain blanc assemblage tressallier chardonnay.

Bon appétit.

Marasmius oreades (Marasme des Oréades)

