

Recette de **Pieds-violets** (*Lepista saeva*) ou de **Pieds-bleus** (*Lepista nuda*)

D'odeur aromatique assez forte, ils ne sont pas appréciés de tout le monde ; des deux espèces, je préfère le Pied-violet moins puissant en goût.

De plus ces champignons sont assez mal tolérés par certaines personnes, aussi, je conseille de ne prendre que des jeunes exemplaires bien frais et pas trop gros.

Éliminer les pieds. Blanchir les exemplaires retenus coupés en grosses lames ; faire réduire l'eau qu'ils rendent ; en fin de cuisson, une noix de beurre ou un peu d'huile.

Rajouter un demi verre de vin blanc sec pour apporter de l'acidité au plat ; saler ; poivrer et faire réduire à nouveau.

Ces champignons s'accommodent très bien d'un oeuf au plat.

Bon appétit. Daniel.

lepista saeva (Pied-violet)



Lepista nuda (Pied-bleu)

