

Cèpes de Bordeaux à la sarladaise

Originaire de Brive la Gaillarde (19), je fais souvent cette recette en accompagnement d'un magret ou d'une cuisse de canard confite, le tout accompagné d'un bergerac rouge Pécharmant .

On prépare les pommes de terre et les cèpes (*Boletus edulis*) séparément avant de les mélanger.

Peler vos pommes de terre et les couper en morceaux, puis les faire cuire à la vapeur, vous pouvez aussi les cuire à l'eau directement, puis les peler et les couper en grosses rondelles.

Dans une poêle, faire dorer un oignon émincé à la graisse d'oie ou de canard, réserver .

Dans votre poêle, rajouter un peu de graisse et faire dorer vos pommes de terre avec de l'ail ciselé, remuer souvent à la spatule pour ne pas accrocher ; elles doivent être bien dorées et non desséchées.

Dans une autre poêle faire cuire vos cèpes que vous avez préparées de la façon suivante : nettoyer les têtes avec un chiffon humide, enlever le "foin" (tubes sous le chapeau) , sauf s'il est encore blanc , surtout ne pas les tremper, les couper en morceaux, pas trop fins, gratter les pieds et les couper en morceaux, dans le sens de la longueur et non pas en rondelles, ils auront une meilleure texture. Ils doivent être grillés à l'extérieur et moelleux dedans.

Mélanger dans une grande poêle vos champignons, vos pommes de terre, l'oignon, saler, poivrer.

Réchauffer, le plat doit rester moelleux, on peut être amené à rajouter un peu de graisse.

A la fin, persil ciselé, avant de servir, sans oublier le Pécharmant.

Bon appétit. Daniel

Boletus edulis (Cèpe de Bordeaux)

