

Trompettes-des-morts confites

Une friandise tout à fait surprenante.

100 gr de sucre, 100 gr de cidre brut, 100 gr de **Trompettes -des-morts** fraîches, voilà pour les proportions.

Nettoyer les champignons à l'eau vive, après les avoir fendues en deux, les essorer.

Faire un sirop avec le sucre et le cidre.

Les tremper dans le sirop et les faire cuire dans le sirop frémissant jusqu'à réduction presque complète de celui-ci. C'est assez long.

Mettre les trompettes sur une grille et laisser sécher une bonne nuit.

Rouler les trompettes dans du sucre en poudre. C'est prêt.

On peut les conserver assez longtemps, dans une boîte en fer-blanc, mais c'est tellement bon que ça ne dure pas très longtemps ...

Bonne dégustation.

Daniel.

Craterellus cornucopioides (Trompettes-des-morts)

