

Minestrone aux Sarcodons

J'utilise le **Sarcodon ou Hydne imbriqué** comme condiment. Pour cela je découpe le chapeau en tranches de un centimètre d'épaisseur que je fais sécher sur un fil.

Je l' utilise à la demande, soit réduit en poudre, soit réhydraté dans de l'eau tiède puis coupé en petits dés comme dans cette recette.

Faire tremper la veille une poignée de haricots blancs (coco) dans de l'eau froide.

Faire tremper, une heure avant, 5 à 10 grammes de sarcodon dans de l'eau tiède.

1ère étape :

Dans une grande cocotte et un peu d'huile faire suer et revenir des lardons, les cocos, des rondelles de carotte, des morceaux de céleri branche, un oignon émincé, quelques gousses d'ail coupées , les tranches de sarcodon débitées en petits dés (garder l'eau de trempage).

Remuer un peu. Une fois les légumes revenus, mouiller avec deux verres de vin corsé (Corbières ou Côte du Rhône) et faire réduire à découvert presque à sec.

2 ème étape :

Mouiller avec un bouillon de viande (KUB) et l'eau de trempage. Rajouter quelques feuilles de choux émincées, quelques tomates en morceaux, une ou deux pommes de terre en morceaux, fines herbes, persil. Couvrir et faire cuire à feu doux deux ou trois heures.

Assaisonner en fin de cuisson : sel et poivre.

Veiller à ce qu'il reste assez de liquide dans le minestrone ; pour cela, rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Déguster très chaud, le **Sarcodon** apporte un goût incomparable.

Bon appétit. **Daniel**

Sarcodon imbricatus (Hydne imbriqué)

