

Velouté aux Tricholomes de la Saint-Georges

Le **Tricholome de la Saint-Georges** (*Calocybe gambosa*) est un bon champignon au goût assez prononcé qui ne plaît pas à tout le monde.

Je le prépare volontiers à la poêle avec de la crème fraîche pour l'adoucir ou en tourte comme le Charbonnier.

Ici, en velouté, nettoyer vos champignons et les couper en morceaux, pieds compris, hacher un oignon, peler deux ou trois petites pommes de terre que vous coupez en six. Mettre le tout dans une casserole et couvrir d'eau froide salée. Faire cuire doucement à couvert.

Lorsque c'est cuit, mixer au mixeur plongeur. Rajouter un peu de poudre de muscade et/ou de cannelle, poivrer à votre convenance, ajouter de la crème fraîche et bien mélanger. Rajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une bonne consistance.

Réchauffer si besoin. Bon appétit.

Daniel



**Calocybe gambosa
(Tricholome de la Saint-Georges)**