

Filets de poissons au Polypore en ombelle

On trouve le **Polypore en ombelle** (*Dendropolyporus umbellatus* = *Cladomeris umbellatus*) en été et automne, généralement au pied et sur racines enterrées de hêtres, mais aussi d'autres feuillus.

Pour le cuisiner, il faut qu'il soit très frais, on ne mange que les chapeaux : rincez-les pour les nettoyer et séchez-les dans un torchon propre bien sûr. Faites-les cuire dans une poêle avec un peu de matière grasse, d'abord à couvert, puis faites réduire, salez en fin de cuisson et rajoutez de la crème fraîche pour bien napper vos champignons à feu doux.

Servir sur des filets de rougets ou de merlans que vous avez poêlés.

Vin blanc sec, Saint Pourçain ou Pouilly fumé par exemple.

A table. **Daniel.**

