

Pholiotes ridées au naturel

La **Pholiote ridée** (*Cortinarius caperatus* ex-Rozites caperatus) est un excellent champignon qui se suffit à lui-même, aussi je le prépare souvent au naturel. Après un nettoyage, j'élimine la partie basse du pied souvent un peu fibreuse.

Je coupe les champignons en morceaux et les poêle à feu doux dans un peu d'huile de pépins de raisin.

Quand l'eau de cuisson est presque évaporée, je rajoute un peu d'ail coupé en petits morceaux ; saler, poivrer, finir de cuire.

Hors du feu parsemer du persil ciselé, c'est prêt.

Ils peuvent s'accompagner de tagliatelles à la crème ou de pommes de terre sautées.

Accord vin : rouge fruité et léger.

Bon appétit. Daniel

Cortinarius caperatus (pholiote ridée)

