

Mousserons des bois en omelette

Le *Laccaria amethyste* ou *Mousseron des bois* ou *Mousseron violet* (***Laccaria amethystina***) est un petit champignon violet, hygrophane, comestible, mais qui peut se confondre avec le *Mycène pure* (*Mycena pura*) et ses différentes formes) ou des *inocybes* violets comme *Inocybe geophylla* var. *lilacina* ou var. *violacea*, toxiques.

Voir dans *Mycologie -Mycènes*, le tableau comparatif *laccaria amethystina* / *mycena pura*.

Le *laccaria amethyste* s'accommode très bien en omelette, ramasser des exemplaires jeunes, bien violets.

Pour deux personnes, battre quatre oeufs avec un demi verre de lait, saler, poivrer. Dans une poêle, faire revenir deux bonnes poignées de champignons nettoyés et équeutés, faire rendre l'eau, puis évaporer. Réserver lorsque les champignons sont bien cuits et secs.

Chauffer bien la poêle avec un peu d'huile d'olive et verser les oeufs, laisser prendre, puis sur une moitié verser les champignons.

Juste avant de retourner l'autre moitié avec une spatule pour former l'omelette, parsemer de ciboulette ciselée. Laisser cuire à feu pas trop vif, jusqu'à l'obtention d'une omelette baveuse, cuite, ou bien cuite selon votre goût.

Accord vin : un côte du Rhône ou un Beaujolais village.

Bon appétit. Daniel

Recette identique ou en mélange avec *Laccaria laccata* et *Laccaria proxima*.

Mousseron des bois (*Laccaria amethystina*)

