# Quelques pas en mycogastronomie ...

Autor(en): **Roth, Jean-Jacques**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **93 (2015)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-935501

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Quelques pas en mycogastronomie...

*JEAN-JACQUES ROTH*

Peut-être faut-il rappeler pour les débutants en gastronomie et cuisine de champignons sauvages, quelques conseils, voire quelques règles de base. Libre à chacune et à chacun d'en prendre le contrepied:

Examiner sa propre récolte:
- vérifier ses champignons (si on est sûr de connaître les espèces récoltées): les étaler, regrouper les espèces entre elles. Si un champignon est différent des autres, il va «ressortir» facilement,
- ensuite, examiner chaque spécimen l'un après l'autre séparément.

Préparer ses champignons pour les cuisiner:
- écarter les aiguilles, les fragments de feuilles, les petits animaux (les relâcher sans les abimer!),
- éviter de laver les champignons, mais les brosser avec soin,
- peler le chapeau de certaines espèces (par ex: *Amanita rubescens, Lepista nebularis*, etc...),
- enlever les traces colorées sur les champignons, les marques...

**Pour faire une bonne sauce aux champignons simple et rapide:**
- préparer une gousse d'ail, deux échalotes, les couper finement, les blondir dans l'huile d'olive, saler et poivrer,
- ajouter les champignons coupés en dés réguliers et cuire à feu doux (3 à 6 minutes) dans la casserole avec couvercle,
- ajouter un peu de vin blanc, faire réduire un peu.

Servir avec un peu de crème, rectifier l'assaisonnement.

**KUEHNEROMYCES MUTABILIS** Pholiote changeante | Stockschwämmchen Photo: FRANCIS MEIGNIEZ