

## Vol-au-vent de clavaires crépue

Pour 4 personnes

500 g de clavaires  
crépues  
8 dl de bouillon de  
légumes  
Huile d'olive  
2 dl de vin blanc  
Crème  
Jus de citron  
2 CS Maïzena  
Poivre fraîchement moulu  
Gros sel



Préparer les clavaires crépues. Enlever les extrémités et travailler en direction du coeur, afin de pouvoir extraire les épines, les brindilles et la terre. Bien rincer à l'eau froide du robinet et bien essorer.

Chauffer une poêle, y faire revenir en même temps les clavaires crépues émincés et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire. Ajouter le bouillon et laisser cuire quelques minutes. Lier la sauce avec la maïzena et verser la crème. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et une tombée de vin blanc. Retirer du feu.

Simultanément, chauffer les vol-au-vent au four à 180°.

Répartir les vol-au-vent sur des assiettes préchauffées, y verser la farce aux clavaires crépues, garnir de cerfeuil et servir aussitôt.

*Se déguste avec une salade mêlée.*

*Conseil:  
Presque tous les champignons se prêtent à la farce des vol-au-vent, mélangés ou non.*

## Filets de poisson à l'amanite rougissante

Pour 4 personnes

200 g de champignons  
400 g filets de perche  
de rivière  
1/2 citron  
2 CS de farine  
2-3 CS de beurre à rôtir  
1 dl vin blanc  
Poivre fraîchement moulu  
Gros sel



Préparer les champignons. Les nettoyer avec un pinceau, couper en lamelles. En cas de forte saleté: bien rincer à l'eau froide du robinet et bien laisser égoutter.

Faire revenir les amanites rougissantes dans le beurre. Mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter pendant au moins 12 minutes.

Mettre quelques gouttes de jus de citron sur les filets de perche. Les tourner dans la farine et les saisir rapidement de chaque côté dans le beurre chauffé à mi-position de la cuisinière.

Dresser les filets de perche et la sauce aux champignons sur des assiettes préchauffées.

*Ce plat peut être accompagné de pommes de terre à l'eau avec de l'aneth ou de riz.*

*Conseil:  
Un vin blanc est idéal avec ce plat tout en finesse.*

## Bolets au safran

Pour 4 personnes

600 g de bolets  
2 CS d'huile d'olive  
2 dl vin blanc  
Fils et poudre de safran  
3 dl de bouillon de légumes  
Poivre fraîchement moulu  
Gros sel



Préparer les champignons. Les nettoyer avec un pinceau, couper en lamelles. Laisser les petits champignons en entier ou les partager en deux. Eviter le plus possible de les rincer à l'eau.

Faire revenir les boulets dans l'huile d'olive. Assaisonner avec la poudre de safran, le sel et le poivre. Mouiller avec le vin blanc, puis verser le bouillon et laisser mijoter pendant au moins 10 minutes.

Dresser sur des assiettes par exemple au centre d'un anneau de riz. Garnir avec des fils de safran et servir.

*Le riz basmati ou le riz blanc accompagnent ce plat à la perfection.*

*Conseil:  
Un plat végétarien qui se prépare très vite.*

## Risotto de pieds de mouton

Pour 4 personnes

400 g de pieds de mouton  
200 g de risotto  
2 CS d'huile d'olive  
6 dl de bouillon  
Basilic frais  
80 g parmesan  
Poivre fraîchement moulu  
Gros sel



Préparer les champignons. Les nettoyer avec un pinceau, couper en lamelles. En cas de forte saleté: bien rincer à l'eau froide du robinet et bien laisser égoutter.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir le risotto jusqu'à transparence des grains. Verser un peu de bouillon et laisser mijoter en remuant constamment. Ajouter du bouillon au fur et à mesure.

Faire revenir les champignons à l'huile d'olive dans une autre poêle. Saler et poivrer. Faire cuire environ 8 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.

Mélanger les champignons au risotto juste avant que celui-ci soit prêt. Laisser 2 minutes. Râper le fromage sur la préparation et mélanger. Dresser sur les assiettes et décorer avec des feuilles de basilic.

*Servir avec une salade mêlée préparée avec une sauce à salade italienne.*

*Conseil:  
Un mélange de champignons ou des cèpes se prêtent également très bien à cette recette.*

## Emincé de porc aux trompettes des morts

Pour 4 personnes

300 g de trompettes des  
morts  
500 g d'émincé de porc  
3 CS d'huile d'olive  
2 dl bouillon  
2 CS de sauce soja  
2 CS moutarde  
1 bouquet de persil  
Poivre fraîchement moulu  
Gros sel



Préparer les champignons: les séparer les uns des autres, rincer sous l'eau froide du robinet et bien laisser égoutter.

Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les trompettes de la mort et les faire saisir rapidement, saler et poivrer. Sortir la préparation de la poêle et réserver.

Chauffer à nouveau un peu d'huile d'olive dans la poêle. Saisir l'émincé de porc en le remuant constamment, saler et poivrer. Mouiller avec la sauce soja et intégrer la moutarde. Ajouter les champignons, mouiller avec le bouillon et laisser mijoter entre 8 et 10 minutes.

Servir avec des pommes de terre grillées parsemées de persil finement ciselé.

*Un vin rouge corsé accompagne bien cette recette.*

*Conseil:  
Des champignons tête de moine ou mousseron d'automne (clitocybe geotropa) conviennent également à cette préparation.*