

Polypore écailleux marinés dans l'huile

Suzanne Bleau Desmarais

INGRÉDIENTS

1 kg de morceaux tendres de polypore écailleux coupés en bouchées

2 tasses de vinaigre de vin ou vinaigre blanc

1 tasse d'eau

2 cuillères à thé de sel

Huile d'olive en quantité suffisante pour couvrir

Écorce de citron coupée en lanières

1 cuillère à thé de poivre en grains

PROCÉDÉ

Amener à ébullition le vinaigre, l'eau et le sel, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.

Ajouter les champignons et laisser mijoter 10 minutes de plus.

Jeter le liquide, et assécher les champignons avec un essuie-tout.

Déposer les morceaux de champignons bien tassés dans des bocaux stérilisés.

Ajouter les écorces de citron et les grains de poivre.

Chauffer l'huile d'olive à 75°C.

Verser sur les champignons pour bien les couvrir, mélanger avec une baguette en bois pour retirer l'air. Sceller.

Attendre 2 semaines avant de consommer.

Se conserve 6 mois (et plus) au réfrigérateur.

Sortir environ une heure avant le repas puisque l'huile d'olive fige au froid.

