
Cèpes à l'huile d'olive

POUR 1 BOCAL

- 500 gr de jeunes cèpes bien frais
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 1/2 litre d'eau
- 1/2 litre de vinaigre blanc
- gros sel

RECETTE

Choisir de jeunes cèpes, bien fermes et non parasités. Les nettoyer avec un torchon ou une petite brosse et les trancher en lames de 5 mm d'épaisseur environ. Les faire suer dans une poêle pendant une minute, puis saupoudrer de gros sel.

Faire bouillir l'eau et le vinaigre et plonger ensuite les champignons dans ce mélange pendant 1 à 2 minutes.

Bien égoutter et sécher dans du papier absorbant ou un torchon propre.

Ebouillanter le bocal pour le stériliser, le remplir des cèpes ainsi préparés et les couvrir avec l'huile d'olive. Fermer le bocal hermétiquement.

Attendre quelques jours avant de consommer afin que les cèpes s'imprègnent du parfum de l'huile d'olive. Les champignons ainsi préparés peuvent être conservés plusieurs mois.