

Nicole Darchambeau

Les champignons
de la culture à la gastronomie



Éditions Les Capucines

Nicole DARCHAMBEAU

Les champignons

de la culture à la gastronomie

mes recettes de terroir

Éditions Les Capucines

D/1994/7146/1

© **Éditions Les Capucines** (N. Darchambeau)

avenue des Capucines, 15

B-1342 Limelette (Belgique)

Tél./Fax 00 32 (0)10 41 13 47

nicole.darchambeau@skynet.be

<http://web.mac.com/nicole.darchambeau>

Imprimé en Belgique

« **Le photocopillage tue le livre** »

Toute reproduction même partielle de cet ouvrage,
par quelque procédé que ce soit, et notamment par photocopie,
est interdite sans autorisation écrite préalable de l'auteur.

Avant-goût

La consommation des champignons sauvages remonte à la nuit des temps. Les Égyptiens et les Romains les célébraient déjà. Les gourmets du Moyen Age et de la Renaissance les appréciaient tout autant. Et jusqu'à nos jours, leur saveur a continué de flatter nos papilles gustatives. Quant aux champignons de couche, ils ne sont apparus que sous le règne de Louis XIV. Au début du XIX^e siècle, les carrières abandonnées de Paris, lieux à température et humidité constantes, furent transformées en champignonnières. Et bien vite, le champignon de Paris essaima. Ainsi, en Brabant, vous pouvez visiter l'ancienne champignonnière de Folx-les-Caves à Orp-Jauche. Son propriétaire vous guidera dans les nombreuses salles vous racontant l'histoire de ce site exceptionnel et nombre d'anecdotes. Il vous expliquera ensuite les cultures ancienne et actuelle du champignon.

Aujourd'hui la production se concentre dans d'anciennes carrières de tuffeau (Folx-les-Caves, Eben-Emael), dans d'anciens tunnels ferroviaires (Vireux-Molhain) ou le plus souvent dans des caves spécialement aménagées.

Par l'extrême variété de leurs formes et couleurs, les champignons offrent d'abord un plaisir aux yeux. Ils inspirent les poètes et les peintres et entrent dans la magie enfantine. Puis ils réveillent l'inspiration des cuisiniers. Ils garnissent les plats, donnent du fumet aux sauces et nourrissent, tout en légèreté.

La rareté des champignons sauvages les rend plus chers. Afin d'éviter toute intoxication, il conviendrait d'en laisser la cueillette aux personnes expérimentées. En saison, les marchés offrent certaines variétés cueillies par des spécialistes. Cependant, les chercheurs ont mis au point la culture de certaines espèces qui sont de ce fait produites à l'abri de la pollution atmosphérique (métaux lourds et radioactivité).

Quant aux champignons de couche, tout aussi savoureux, on les trouve en toutes saisons à un prix très avantageux. Vous pouvez les déguster sans compter. Achetez-les très frais, de préférence en vente directe, chez le producteur. Cultivés selon des méthodes artisanales et cueillis frais du jour, ils offrent une saveur incomparable. Ils peuvent se conserver quelques jours au réfrigérateur à l'abri de la lumière. Mais une consommation rapide reste toujours préférable.

La culture du champignon de couche

Les champignons sont dépourvus de racine, tige et feuille. Végétaux sans chlorophylle, ils trouvent leur nourriture, eau et carbone indispensables à leur croissance, dans certaines substances naturelles en décomposition tels un compost préparé au fumier de cheval, de la paille, ou encore des rondins de bois.

La semence

Le mycélium ou *blanc de champignon* est constitué d'un réseau de moisissures filamenteuses qui se nourrit dans le milieu organique choisi pour sa fructification. Il est produit en laboratoire à partir des spores d'un champignon sélectionné et cultivé ensuite sur des supports tels que grains de blé, de seigle ou de millet stérilisés.

Le compostage

Le substrat, préparé avec du fumier de cheval et de la paille de blé, est mis en décomposition par addition d'eau et d'un complément azoté. Le compostage s'effectue en retournant les tas de fumier et en les arrosant pendant environ trois semaines. La fermentation élève la température entre 50 et 80°C.

La pasteurisation

Mis en caisse, le compost séjourne une semaine en chambre de pasteurisation où il est traité à la vapeur à 60°C. Cette opération a pour but d'éliminer les différents parasites végétaux, les insectes ainsi que l'ammoniac.

L'ensemencement

La température du compost doit descendre en dessous de 25°C avant l'ensemencement. Le mycélium est incorporé à la masse du compost qui est ensuite conditionné dans des sacs.

L'incubation

De nombreux filaments blancs envahissent la surface du compost sur une période de deux semaines.

Le gobetage

Le substrat est alors recouvert d'une couche de terre de gobetage, mélange de calcaire et de tourbe qui maintient l'humidité dans le compost et oblige le mycélium à fructifier.

La récolte

Les premiers champignons apparaissent après environ deux semaines, ils doublent de volume chaque jour et la première récolte a lieu après une semaine supplémentaire. Les champignons sont cueillis manuellement et journalièrement. La récolte s'échelonne par volées pendant six à huit semaines. Elle s'amenuise de la première volée, la plus importante, à la sixième et dernière. Un sac de 30 à 35 kg de compost produit de 6 à 10 kg de champignons.

Le compost épuisé peut servir de fertilisant pour l'agriculture ou le jardinage (azote, phosphore, potasse, chaux...).

La désinfection

Pendant la culture et la récolte, de nombreuses précautions sont prises afin d'éviter toute contamination. Après chaque production, la cave subit un nettoyage et une désinfection afin de tuer les spores et le mycélium des cultures précédentes, les germes, bactéries et parasites. On emploie du chlore, du formol, ou d'autres produits désinfectants.

La visite des champignonnières par les touristes présente de grands risques pour les producteurs.

Méthodes de culture

- en meules

Cette méthode traditionnelle est pratiquement abandonnée aujourd'hui car exigeant de grandes surfaces, d'un rendement médiocre et surtout entraînant de nombreux problèmes de désinfection. Toutefois, elle garde un intérêt archéologique.

À l'aide d'un moule en fer, le compost est mis en tas ou meules directement sur le sol puis ensemencé par lardage en pincées sur deux rangs en quinconce tous les 20 cm et sur 5 cm de profondeur. Après incubation, le champignon-niste pratique le gobetage à l'aide d'une pelle à gobeter.

- en caisses ou en containers

Le compost est placé dans des caisses en bois ou des containers métalliques dans lesquels il subit la pasteurisation et l'incubation. Après le gobetage, les caisses sont placées, superposées sur 3 à 4 niveaux, dans la salle de récolte.

- en sacs

Le compost pasteurisé est mis dans des sacs en plastique. Cette méthode permet une meilleure utilisation des surfaces, mais implique plus de manutention. Toutefois, la désinfection est simplifiée.

Variétés cultivées

L'agaric ou psalliote, champignon de couche blanc, blond ou marron

En Belgique, il est présenté avec le pied coupé car la terre de gobetage employée est noire. En France, il est appelé champignon de Paris et le pied est entier, la terre de gobetage à base de tuffeau est claire et donne un aspect plus propre. Proche du champignon de prairie, l'agaric est présent en toute saison avec toutefois un arrêt de la production artisanale en juillet et août sauf dans les carrières où la température est constante.

Après incubation, les sacs sont ouverts et reçoivent la terre de gobetage, les champignons envahissent la surface.

Calibres :

- choisir les petits pour les garnitures, les cuire entiers ;
- servir les moyens émincés crus en salade ou cuits dans les sauces, sur les canapés, en légumes ;
- farcir les gros, les émincer, ou encore les réserver aux potages.

Le pleurote

Sauvage, le pleurote est un champignon parasite se développant sur des souches ou des branches en voie de décomposition. Il est cultivé sur un substrat recouvert de perlite. Les sacs restent fermés, des trous sont pratiqués sur les différentes faces. Les pleurotes apparaissent dans les ouvertures et forment des touffes. Cette culture ne demande pas de gobetage, mais nécessite une humidité de l'air assez élevée et de la lumière dès l'apparition des champignons.

La production peut aussi se faire sur des rondins de bois, du peuplier de préférence. Des encoches sont pratiquées dans le bois puisensemencées. L'incubation se fait sous plastique. Cette forme de culture est plus longue.

Variétés qui se caractérisent par leur forme, coquille d'huître, corne d'abondance ou fleur, et par leur couleur :

- le pleurote grisâtre : chapeau allant du blanc au gris clair
et au gris ardoise
- le pleurote violâtre : chapeau violet clair ou rose
- le pleurote jaune : chapeau jaune.

Le pédicule se prolonge dans le chapeau à forme ondulante.

Il reste ferme à la cuisson et réduit peu.

Le shiitake

Ce champignon très populaire en Asie, principalement au Japon, pousse à l'état sauvage sur l'arbre shii (take signifie champignon).

Dans l'Est asiatique, il est cultivé sur des rondins de bois de chêne, de bouleau ou de hêtre. Le cycle de culture est très long, de un à deux ans, la récolte se prolonge toutefois pendant 3 à 5 ans. En Occident, la mise au point d'un substrat à base de paille et de sciure permet d'obtenir un cycle de culture de trois mois. Ce champignon réclame une très forte humidité du substrat et de l'air ambiant. Il nécessite en outre un éclaircissement faible d'environ 12 heures par jour.

Pédicule blanc ou crème, chapeau rond rouge-brun à brun or, chair blanche. Champignon ferme et parfumé.

Il se conserve plus longtemps que le champignon blanc et que le pleurote.

Le pied bleu

À l'état sauvage, il est ramassé lors des premiers froids. Sa culture ne date que de quelques années. Le compost utilisé est à base de paille de blé et de sciure. Après incubation, il est recouvert d'une terre de gobetage plus acide que celle employée pour l'agaric. Le pied bleu exige une grande humidité, une bonne aération et de la lumière. Son cycle de culture est court, trois mois maximum.

Champignon tendre au goût délicat.

Le strophaire

Originaire des pays de l'Est, grand et vigoureux, le strophaire ressemble à un bolet avec un long pied brun clair et un chapeau marron. Contrairement aux autres champignons, il pousse sur de la cellulose non décomposée. Sa culture assez récente et peu exigeante va sans doute s'intensifier.

Champignon tendre et savoureux. Un délice sauté simplement dans un peu de beurre ou de graisse de canard.

Diététique

Peu caloriques (20 à 50 calories aux 100 g) mais plus riches en sels minéraux que la plupart des légumes, ils apportent des vitamines A, B, C et D et surtout contiennent des protéines, diverses selon les espèces, fait rare dans le monde des plantes. Ils comportent aussi une forte teneur en cellulose. L'eau de végétation s'évaporant, la cuisson favorise une concentration des éléments nutritifs. Quant aux calories, elles risquent d'augmenter fortement à la cuisson car les champignons absorbent les matières grasses.

COMPOSITION pour 100 g (champignons de couche ou de Paris)

Calories	: peu
Protides	: 2 g
Lipides	: 0,2 g
Glucides	: 2,5 - 3 g
Eau	: 84 - 92 g

Minéraux en mg pour 100 g de matière sèche :

Sodium	: 20
Magnésium	: 10 - 15
Cuivre	: 30 - 50
Potassium	: 400
Manganèse	: 4,5
Phosphore	: 115 - 150
Calcium	: 10 - 30
Fer	: 15 - 50
Soufre	: 30 - 40
Zinc	: 50 - 60
Bore	: 20 - 25
Chlore	: 60 - 80

Vitamines en mg :

Vitamine B1	: 0,10
Vitamine B2	: 0,50
Vitamine PP	: 5
Vitamine C	: 8,40
Vitamine D	: 0,004
Vitamine H	: traces

Source : Dictionnaire pratique de Diététique et Nutrition Apfelbaum (Masson)

Le pleurote est très riche en vitamines PP, B1 et B2.

Le shiitake est riche en vitamines B1, B2, B8, B12 et D. Il contient de nombreux minéraux. Des études tendent à prouver qu'il possède la propriété de réduire le taux de cholestérol dans le sang et dans le foie.

Nettoyage des champignons

- Couper le bout terreux s'il s'agit de champignons de Paris.
- Diviser les touffes de pleurotes.
- Ne pas peler les champignons, ils perdraient une partie de leur goût délicat.
- Ne pas arracher la queue avant le lavage, il faut éviter qu'ils ne s'imprègnent d'eau.
- Les laver rapidement à l'eau courante juste avant l'emploi. Égoutter.
- **Éviter tout séjour dans l'eau car les champignons perdraient tous leurs arômes.**

Cuisson des champignons

- Ne saler qu'en fin de cuisson.
- Ajouter éventuellement un peu de jus de citron au départ pour préserver la belle couleur claire des champignons blancs.
- Cuire d'abord à feu moyen et à couvert, puis prolonger la cuisson à feu vif pour réduire le jus et concentrer tous les sucs.
- Cuire pendant un temps limité pour éviter durcissement et perte de saveur.



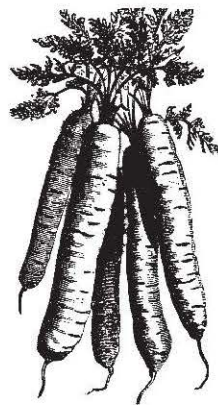
Soupe julienne aux pleurotes

Pleurotes gris

Marché pour 6 convives

250 g de pleurotes gris
2 dl de bière ambrée
2 litres de bouillon de poule dégraissé
2 carottes
2 blancs de poireaux
6 côtes de céleri vert
3 cuillères à soupe de tapioca
1 bouquet de persil
sel, poivre, thym

- Éplucher les carottes. Nettoyer poireaux et céleri.
- Émincer les légumes, les verser dans le bouillon. Ajouter le tapioca, un peu de sel, poivre et thym.
- Porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Nettoyer les pleurotes, les couper grossièrement et les ajouter au potage.
- Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- Mixer la soupe. Ajouter la bière et le persil haché.



Crème de champignons

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blancs
2 oignons
1 cube de bouillon de poule dégraissé
3 branches de persil
1 litre de lait demi écrémé
poivre

- Nettoyer les champignons. Éplucher les oignons. Passer le persil à l'eau courante, ôter les grosses queues.
- Hacher finement oignons, champignons et persil.
- Verser dans une casserole, ajouter cube de bouillon et poivre. Mouiller avec le lait. Cette soupe très épaisse au départ va se liquéfier à la cuisson.
- Porter à ébullition, réduire le feu et mijoter pendant 10 minutes.

Au printemps et en été, remplacer les 2 oignons par une botte d'oignons nouveaux.



Potage chinois au poulet et aux champignons

Shiitake

Marché pour 6 convives

- 150 g de shiitake
- 200 g de blanc de poulet cuit
- 100 g de pousses de bambou
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 1 litre d'eau
- 2 ciboules coupées finement ou 2 oignons nouveaux

- Préparer le bouillon avec l'eau et le cube.
- Couper le poulet et le bambou en fines lanières.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les émincer.
- Dans le bouillon, ajouter champignons, bambou et gingembre. Porter à ébullition et cuire pendant 10 minutes. Ajouter le poulet et poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes.
- Ciseler les ciboules ou les oignons.
- Verser le potage dans des bols et parsemer la ciboule.



Soupe rapide mais encore plus goûteuse et moins salée si vous employez du bouillon de volaille maison.

Champignons en salade

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

250 g de champignons blancs
2 échalotes
1 éclat d'ail
1 citron
sel, poivre

- Éplucher et émincer les échalotes. Éplucher et écraser l'ail.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, les égoutter. Les émincer.
- Presser le citron.
- Dans un plat, mélanger champignons, échalotes, ail, sel et poivre. Ajouter le jus de citron, tourner.
- Servir en hors-d'œuvre avec d'autres crudités.

Citronner rapidement des champignons : ils resteront blancs.

Accompagner de mâche, de cresson, de carottes râpées... pour un plat coloré.

Œufs en cocotte aux champignons

Agarics blonds ou pleurotes gris

Matériel

4 ramequins en porcelaine à feu et cuit-vapeur

Marché pour 4 convives

100 g de champignons (blonds, ou pleurotes)

4 œufs

4 cuillères à soupe de crème

beurre

sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, les égoutter.
- Fondre un peu de beurre dans une petite casserole, y sauter les champignons à feu vif avec sel et poivre.
- Chauffer de l'eau dans le cuit-vapeur.
- Beurrer légèrement les ramequins. Répartir les champignons. Casser 1 œuf dans chaque moule, saler, poivrer, verser la crème.
- Déposer les ramequins dans le panier du cuit-vapeur et cuire pendant 10 minutes.
- Servir avec des mouillettes de pain grillé.



Oufs en cocotte à la coriandre

Petits agarics blancs

Matériel

4 ramequins en porcelaine à feu et cuit-vapeur

Marché pour 4 convives

4 cuillères à soupe de champignons à la coriandre (recette p.27)

4 œufs

4 cuillères à soupe de crème

beurre

sel, poivre

- Chauffer de l'eau dans le cuit-vapeur.
- Beurrer légèrement les ramequins. Répartir la préparation de champignons à la coriandre. Casser 1 œuf dans chaque moule, saler, poivrer, verser la crème.
- Déposer les ramequins dans le panier du cuit-vapeur et cuire pendant 10 minutes.

Autre possibilité, la cuisson au four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes.

Ou encore couvrir d'un film plastique, percer celui-ci et l'œuf 3 à 4 fois à l'aide d'un cure-dent et cuire au four à micro-ondes pendant 2 minutes en puissance maximum. Vérifier la cuisson : le blanc doit être pris et le jaune un peu coulant.

Terrine de volaille au jambon et sa sauce aux pleurotes

Pleurotes gris

Matériel

hachoir à viande - moule à cake de 24 cm en pyrex
four à micro-ondes

Marché

250 g de pleurotes gris
500 g de blancs de poulet
200 g de jambon d'Ardenne
3 œufs entiers
200 g de fromage blanc
3 biscottes
0,5 dl de lait demi écrémé
1 dl de lait concentré
2 cuillères à soupe de pèket
2 cuillères à soupe de crème épaisse
persil haché
sel, poivre

- Émietter les biscottes, verser le lait. Passer au four à micro-ondes pendant 1 minute en position maximum.
- Hacher finement la volaille et le jambon. Ajouter biscottes, œufs, fromage blanc, lait concentré et poivre. Ne pas saler car le jambon apporte assez de sel. Bien mélanger.
- Beurrer légèrement le moule et y verser la préparation. Cuire au four à micro-ondes pendant 15 minutes en position maximum.
- Préparer la sauce. Diviser et laver les pleurotes à l'eau courante, égoutter. Les mettre dans un plat, saler, poivrer et arroser de pèket. Cuire au four à micro-ondes pendant 4 minutes en position maximum.
- Incorporer la crème et poursuivre la cuisson pendant encore 1 minute.
- Répartir la sauce dans les assiettes, déposer une tranche de terrine et parsemer un peu de persil haché.

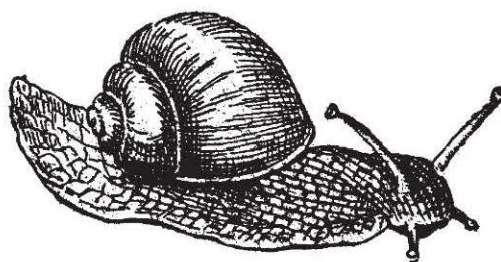
Escargots aux pleurotes et à la bière Blanche

Pleurotes gris

Marché pour 4 convives

100 g de pleurotes gris
24 escargots cuits au court-bouillon
1,5 dl de bière Blanche
2 tomates
2 cuillères à soupe de court-bouillon
2 cuillères à soupe de crème
sel, poivre

- Diviser et laver les pleurotes à l'eau courante. Les égoutter et les émincer.
- Éplucher les tomates, les couper en deux, presser avec les mains pour extraire jus et graines, concasser.
- Dans une cocotte, verser la Blanche et le court-bouillon. Ajouter pleurotes et tomates. Saler et poivrer.
- Cuire pendant 5 minutes. Ajouter les escargots. Mijoter pendant deux minutes.
- Lier la sauce avec la crème.
- Servir dans des cassolettes et garnir avec quelques peluches de cerfeuil.



Plusieurs producteurs wallons élèvent des escargots et les cuisent, entre autres, au court-bouillon. Une spécialité bien de chez nous : les petits-gris de Namur !

Far aux champignons à la Trappiste

Agarics blonds

Marché 6 convives

500 g de champignons blonds
1 dl de bière Trappiste
160 g de farine
4 œufs
50 g de beurre
lait
100 g de fromage d'abbaye
sel et poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante. Les cuire à feu vif avec la bière Trappiste, sel et poivre.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Égoutter les champignons, mesurer le jus et ajouter du lait pour obtenir 4,5 dl de liquide. Chauffer celui-ci et y fondre le beurre.
- Râper le fromage.
- Mélanger farine et sel. Ajouter les œufs. Battre pour obtenir une pâte lisse.
- Incorporer le liquide chaud. Battre.
- Ajouter champignons et fromage râpé.
- Beurrer un moule en pyrex à haut bord, y verser le mélange.
- Cuire au four à 200°C pendant 45 minutes.
- Servir chaud.

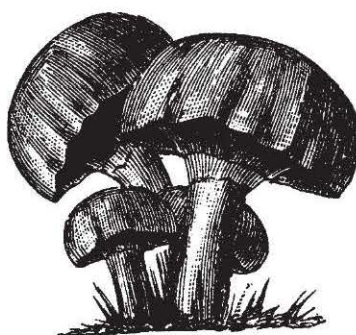
Champignons farcis au roquefort

Gros agarics blancs

Marché 4 convives

16 gros champignons blancs
120 g de roquefort
4 oignons verts
1 filet de vin blanc
persil haché

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Séparer les pieds des chapeaux, évider légèrement les champignons, poivrer.
- Nettoyer et émincer les oignons verts.
- Hacher finement les pieds des champignons, les oignons et le roquefort. Poivrer.
- Disposer les champignons dans un plat à gratin. Les farcir. Verser un filet de vin blanc.
- Cuire au four à 200°C pendant 20 minutes.
- Dresser les champignons sur les assiettes. Parsemer de persil haché.
- Réserver le jus de cuisson comme excellent fond de sauce.



Champignons farcis à l'ail

Gros agarics blonds

Marché pour 4 convives

16 gros champignons blonds
2 échalotes
1 éclat d'ail
1 cuillère à soupe de crème
50 g de comté râpé
1 bouquet de persil

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Séparer les pieds des chapeaux, évider légèrement les champignons, poivrer.
- Éplucher les échalotes et l'ail.
- Hacher échalotes, ail, persil et pieds des champignons. Saler et poivrer.
- Dans un plat à gratin, disposer les chapeaux, partie creuse vers le haut.
- Farcir chaque champignon avec le hachis. Répartir le reste dans le fond du plat ainsi que la crème. Parsemer de comté râpé.
- Cuire au four à 200°C pendant 20 minutes puis passer sous le gril pour gratiner.



Servir également en accompagnement de côtes d'agneau ou de noisettes de marcassin grillées.

Champignons à la grecque

Petits agarics blancs

Marché

1 kg de petits champignons blancs
4 oignons
1 dl d'eau
1 dl de vinaigre
1 citron
140 g de concentré de tomates
1 éclat d'ail
2 cuillères à café d'herbes de Provence
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre
2 cuillères à café de graines de coriandre

- Éplucher les oignons, les émincer.
- Dans une casserole, verser l'eau. Ajouter les oignons, porter à ébullition puis cuire à feu doux pendant 5 minutes. L'eau doit s'évaporer.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, les égoutter. Presser le citron.
- Dans la casserole, verser champignons, vinaigre, jus de citron, ail écrasé, herbes de Provence, coriandre, sel et poivre.
- Cuire à feu vif pendant 10 minutes.
- Ajouter le concentré de tomates, mélanger et poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes.
- Servir froid en hors-d'oeuvre ou chaud en accompagnement de viande rouge.

Les champignons à la grecque peuvent être stérilisés à 100°C pendant 90 minutes. Ils se conserveront ainsi pendant un an.

Champignons à la boulette de ferme

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blancs
1 boulette de ferme
1 dl de bière de type Saison
1 gros oignon
1 noix de beurre
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 cuillères à soupe de lait
persil
sel et poivre

- Nettoyer les champignons. Éplucher et émincer l'oignon.
 - Dans une cocotte, blondir l'oignon dans le beurre. Ne pas roussir. Ajouter les champignons. Saler et poivrer. Mouiller avec la bière. Cuire à feu vif.
 - Couper la boulette en morceaux, verser dans la cocotte et fondre à feu doux en mélangeant.
 - Délayer la fécule de maïs dans le lait, l'ajouter et lier la sauce.
 - Hacher le persil et le mélanger aux champignons.
-

Servir en accompagnement de viandes blanches ou griller du pain de campagne, napper de champignons à la boulette et gratiner.

La boulette, qu'elle soit de Beaumont, de Romedenne, de Nivelles, de Huy ou d'ailleurs est un fromage traditionnel wallon. Nombre de fermes en ont relancé la production.

Champignons au céleri et au bleu

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

250 g de champignons blancs
1 jeune céleri vert
3 oignons nouveaux
1 bouquet de persil
140 g de fromage bleu (type roquefort)
3 cuillères à soupe de yaourt
1/2 citron
poivre

- Presser le demi citron.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante. Les émincer et les arroser de jus de citron.
- Nettoyer les tiges et le cœur du céleri, émincer. Joindre aux champignons.
- Nettoyer oignons et persil.
- Mixer fromage bleu, yaourt, oignons, persil et poivre.
- Verser la sauce sur les légumes et tourner.
- Servir bien frais.



Servir en hors-d'œuvre ou en accompagnement de viande froide, ou de poisson froid tels thon, filet de truite ou saumon.

Mêlée de champignons et de choux de Bruxelles

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

250 g de champignons blonds

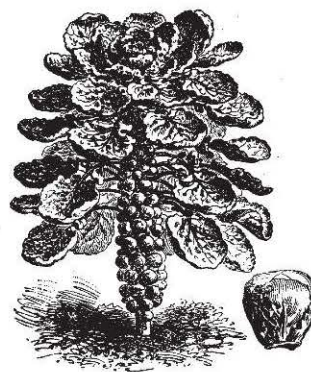
300 g de choux de Bruxelles

1 oignon

2 cuillères à soupe de graisse de canard ou 1 noix de beurre
sel, poivre

- Ôter les feuilles abîmées des choux de Bruxelles et couper légèrement la base.
 - Cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
 - Éplucher et émincer l'oignon. Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
 - Dans une sauteuse, fondre la graisse de canard ou le beurre. Ajouter l'oignon émincé, après 2 minutes, verser les champignons. Cuire à feu doux pendant 10 minutes.
 - Ajouter les choux de Bruxelles et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
-

Servir en accompagnement de porc, de pintade, de faisan...



Champignons à la coriandre

Petits agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de petits champignons blancs
3 échalotes
1 filet d'huile d'olive
1 citron
1 bouquet de coriandre fraîche
sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Éplucher et émincer les échalotes.
- Dans une cocotte, verser huile et échalotes, blondir mais sans roussir.
- Ajouter champignons, jus de citron et poivre.
- Cuire à feu vif pendant 8 à 10 minutes jusqu'à évaporation du jus.
- Ciseler les feuilles de coriandre.
- En fin de cuisson, saler et ajouter les herbes aromatiques.

Les champignons ont une saveur fraîche et très parfumée.

Déguster chaud en garniture de poisson, volaille ou viande blanche. Servir froid en hors-d'œuvre, crudités ou salade.

Crêpes farcies aux champignons et aux crevettes

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

8 crêpes
350 g de champignons blancs
250 g de crevettes grises
1 échalote
1/2 citron
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 dl de lait
sel, poivre

- Cuire les crêpes.
- Éplucher et émincer l'échalote. Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les émincer. Presser le citron.
- Dans une casserole, verser échalote, champignons, citron, sel et poivre. Cuire à feu doux. Égoutter les champignons.
- Délayer la fécule de maïs dans le lait, verser dans la sauce et porter à ébullition pour épaissir.
- Rincer et égoutter les crevettes.
- Mélanger champignons, crevettes et la moitié de la sauce.
- Farcir les crêpes et les ranger dans un plat à gratin. Napper avec le reste de sauce.
- Réchauffer au four à 200°C pendant 15 minutes.

Crêpes farcies à la volaille et aux champignons

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

8 crêpes
500 g de champignons blancs
300 g de blanc de volaille
250 g de jambon cuit en tranches épaisses
50 g d'emmental râpé
4 dl de lait
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 citron
1 oignon
un peu d'huile d'olive
sel, poivre, noix de muscade

- Cuire les crêpes.
- Éplucher et émincer l'oignon. Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les émincer. Presser le citron.
- Dans une casserole, verser échalote, champignons, jus de citron, sel et poivre. Cuire à feu vif.
- Hacher le blanc de volaille. Dans une poêle, le faire revenir avec un peu d'huile d'olive en l'émiettant sans cesse à la fourchette.
- Couper le jambon en petits dés.
- Mélanger le haché de volaille, le jambon et la moitié des champignons.
- Préparer une sauce béchamel légère avec lait, fécule de maïs, sel, poivre et noix de muscade. Ajouter le jus des champignons.
- Incorporer la moitié de la sauce à la préparation de volaille.
- Dans l'autre moitié, verser les champignons restants.
- Au centre de chaque crêpe, disposer 2 cuillères à soupe de farce. Rouler les crêpes et les ranger dans un plat à gratin. Les napper de sauce, saupoudrer de fromage.
- Réchauffer au four à 200°C, pendant 10 minutes, puis gratiner sous le gril.

Gratin de macaroni aux champignons

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

300 g de champignons blonds
400 g de haché de bœuf
200 g de jambon cuit en tranches épaisses
400 g de macaroni, ou coquillettes, ou pâtes fantaisies
1 oignon
4 dl de lait demi écrémé
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
100 g de fromage râpé
huile d'olive
1 noisette de beurre
sel, poivre, noix de muscade

- Dans une poêle, verser un peu d'huile et y faire revenir le haché en l'émiettant sans cesse à la fourchette.
- Couper le jambon en petits dés, l'ajouter.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Couper les champignons en tranches épaisses. Éplucher et émincer l'oignon.
- Fondre le beurre dans une petite cocotte, y blondir l'oignon. Ajouter les champignons, cuire à feu vif et à découvert pendant 10 minutes.
- Verser dans le haché.
- Préparer la sauce béchamel. Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait. Ajouter le reste de lait, sel, poivre et noix de muscade. Épaissir et incorporer la moitié du fromage râpé.
- Verser la moitié de la sauce dans la préparation.
- Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante avec 1 cuillère à café de sel et 1 filet d'huile d'olive. Cuites al dente, les égoutter.
- Mélanger les pâtes avec la préparation et verser dans un plat à gratin. Napper avec le reste de sauce et saupoudrer du reste de fromage râpé.
- Passer sous le gril pour gratiner.

Pâtes ardennaises aux pleurotes

Pleurotes gris

Marché pour 4 convives

300 g de pleurotes gris
200 g de jambon d'Ardenne en tranches épaisses
300 g de pâtes (coquillettes, ou autres pâtes fantaisies)
3 échalotes
1 dl de crème liquide
2 cuillères à café de graisse de canard (ou de beurre)
sel, poivre

- Éplucher et émincer les échalotes.
- Diviser les pleurotes, les laver à l'eau courante. Égoutter.
- Découper le jambon en petits dés.
- Cuire les pâtes dans 2 litres d'eau bouillante, additionnée d'une cuillère à café de sel et d'un filet d'huile d'olive, pendant une dizaine de minutes. Le temps de cuisson varie suivant la variété de pâtes.
- Dans une sauteuse, fondre graisse de canard ou beurre. Ajouter les échalotes. Blondir sans roussir.
- Ajouter pleurotes et jambon. Poivrer largement, ne pas saler. Sauter à feu moyen pendant 10 minutes.
- Incorporer la crème. Après une légère ébullition, ajouter les pâtes égouttées.

*Accompagner d'une bonne bière artisanale blonde ou blanche,
ou encore d'une véritable Gueuze Lambic.*

Pain de poisson au chou vert et aux champignons

Agarics blancs

Matériel

moule à charlotte en pyrex et mixer
four à micro-ondes ou four traditionnel

Marché

250 g de champignons blancs
400 g de filet de cabillaud
1 chou vert
250 g de fromage blanc
1 cube de fumet de poisson
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 dl de vin blanc sec
2 échalotes
3 œufs
sel, poivre, noix de muscade

- Éplucher et émincer les échalotes. Effeuille le chou, prélever 8 belles feuilles, ôter les côtes. Blanchir les feuilles à la vapeur pendant 5 minutes. Les passer à l'eau froide et les égoutter.
- Beurrer légèrement le moule, le tapisser avec les feuilles de chou.
- Dans une casserole, émietter le cube de fumet de poisson, verser le vin blanc. Ajouter les échalotes et le cœur du chou émincés. Nettoyer les champignons, les émincer et les ajouter au chou ainsi que sel, poivre et noix de muscade.
- Cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Couper le cabillaud en morceaux. Dans le bol du mixer, mettre poisson, fromage blanc, œufs, fécule de maïs, sel et poivre. Mixer.
- Verser dans le moule en couches successives : le mélange de poisson puis le mélange égoutté de chou et champignons et terminer par le poisson.
- **Au four à micro-ondes**, cuire pendant 15 minutes en position maximum.
- **Au four traditionnel**, cuire pendant 45 minutes à 200°C (four préchauffé).
- Démouler sur le plat de service et accompagner d'un coulis de tomates.

Onglet aux deux pleurotes à la bière Blanche

Pleurotes gris et jaunes

Marché pour 4 convives

300 g de pleurotes gris
300 g de pleurotes jaunes
500 g d'onglet
1,5 dl de bière Blanche
1 cuillère à café de poivre vert
1 échalote
1 dl de crème
1 noisette de beurre
sel, poivre

- Diviser et laver les pleurotes à l'eau courante. Éplucher et émincer l'échalote.
- Verser 0,5 dl de Blanche dans une sauteuse, ajouter les pleurotes gris, le poivre vert et un peu de sel. Cuire à feu vif. Lorsque le jus est entièrement réduit, incorporer 0,5 dl de crème. Garder au chaud.
- Verser 0,5 dl de Blanche dans la sauteuse, ajouter l'échalote et les pleurotes jaunes, saler, poivrer. Cuire à feu vif. Lorsque le jus est entièrement réduit, incorporer 0,5 dl de crème. Garder au chaud.
- Poêler l'onglet dans le beurre. Déglacer la sauce avec le reste de Blanche.
- Servir l'onglet avec un peu de sauce, garnir de pleurotes gris et jaunes, accompagner de quelques pommes de terre cuites à la vapeur.

L'onglet est un morceau de bœuf très savoureux qui devrait apparaître plus souvent sur nos tables. Toutefois, le filet pur peut le remplacer.

Steak aux champignons

Petits agarics blancs

Marché pour 4 convives

400 g de petits champignons blancs
1,5 dl de bière blonde
4 steaks
1 petite boîte de concentré de tomates
2 échalotes
2 cuillères à café de graines de coriandre
2 cuillères à café de poivre vert
sel

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Éplucher et émincer les échalotes.
- Dans une sauteuse, verser échalotes, champignons, graines de coriandre, poivre vert et sel. Mouiller avec la bière.
- Cuire à feu vif. La sauce doit réduire.
- Incorporer le concentré de tomates. Garder au chaud.
- Griller les steaks.
- Servir la viande nappée de sauce et accompagner de pommes de terre cuites à la vapeur.



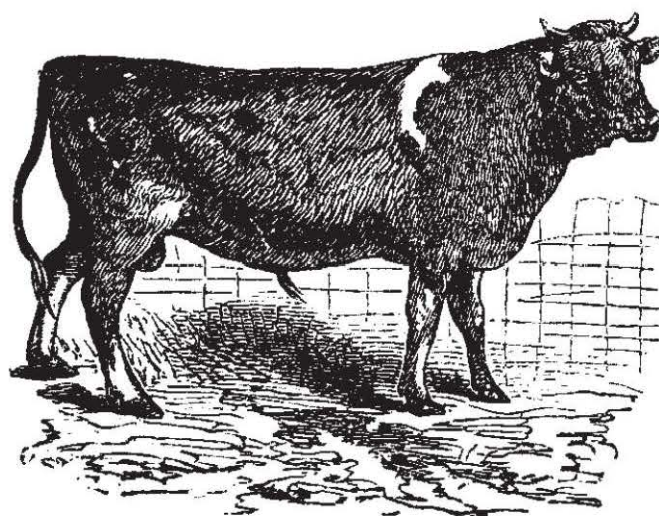
Steak grillé, sauce champignon au madère

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blancs
4 steaks
1 petite boîte de concentré de tomates
0,5 dl de madère
sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Les verser dans une casserole avec le madère. Saler, poivrer. Couvrir et cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ôter le couvercle et poursuivre la cuisson à feu vif pour réduire la sauce.
- Incorporer le concentré de tomates. Garder au chaud.
- Griller les steaks et les servir nappés de sauce.
- Accompagner de pommes de terre cuites persillées.



Steak au poivre vert

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blonds
4 steaks
2 échalotes
1 boîte de poivre vert de Madagascar (50 g)
3 cuillères à soupe de crème
0,5 dl de cognac
beurre
sel

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Éplucher et émincer les échalotes.
- Dans une cocotte, fondre 1 noisette de beurre, y blondir les échalotes. Ajouter les champignons, du sel et 2 cuillères à café de poivre vert.
- Cuire à feu moyen pendant 5 minutes à couvert puis poursuivre la cuisson à feu vif pendant 5 à 8 minutes à découvert et en mélangeant lorsque le jus réduit.
- Incorporer 2 cuillères à soupe de crème, amener à ébullition. Garder au chaud.
- Dans une poêle, fondre une noisette de beurre, y saisir les steaks sur chaque face. Ajouter le reste de poivre vert. Saler.
- Verser l'alcool et flamber.
- Acheter la cuisson et ajouter 1 cuillère à soupe de crème.
- Servir les steaks nappés de sauce au poivre vert, accompagner de champignons et de pommes de terre nature.

Rôti de porc aux champignons et au poivre vert

Agarics blonds

Matériel

four à micro-ondes et tournebroche

Marché 4 convives

300 g de champignons blonds
700 g de rôti de porc
3 éclats d'ail
1 échalote
0,5 dl de pèket
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 cuillères à soupe de crème épaisse
gelée de cassis
demi-paires au jus
sel, herbes de Provence

- Éplucher les éclats d'ail, les couper en deux, ôter les germes. Entailler le rôti à 6 endroits et enfoncer les morceaux d'ail dans chaque fente. Saler. Parsemer d'herbes de Provence. Cuire à la broche pendant 1 heure.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Éplucher et émincer l'échalote.
- Dans un plat, verser pèket, champignons, échalote, poivre vert et sel. Cuire au four à micro-ondes pendant 5 minutes en position maximum. Ajouter la fécule de maïs délayée dans un peu de lait. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes en mélangeant à mi-cuisson. Incorporer la crème et achever la cuisson pendant 1 minute. Garder au chaud.
- Ranger demi-paires dans un plat. Déposer une cuillère à café de gelée de cassis au centre de chaque poire. Passer au four à micro-ondes pendant 2 minutes en position maximum.
- Couper le rôti en fines tranches.
- Garnir les assiettes avec 2 tranches de rôti nappées de sauce aux champignons et au poivre vert, 2 demi-paires au cassis et 2 pommes de terre nature.

Filet pur de porc, sauce aux champignons

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

300 g de champignons blonds
750 g de filet pur de porc
3,5 dl de lait demi-écrémé
3 éclats d'ail
2 échalotes
1 citron
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
sel, poivre, herbes de Provence

- Éplucher l'ail, le couper en 2 et ôter le germe. Entailler la viande à 6 endroits et introduire l'ail dans chaque fente.
- Déposer le filet pur dans une cocotte, ajouter 3 dl de lait, sel, poivre et herbes de Provence. Cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les verser dans une cocotte. Saler, poivrer et ajouter le jus du citron. Cuire pendant 15 minutes à découvert.
- Trancher le rôti, garder au chaud.
- Passer la sauce au chinois, le lait s'étant coagulé, et verser dans les champignons.
- Délayer la fécule de maïs dans le reste de lait. Incorporer aux champignons et épaissir la sauce.
- Servir les tranches de filet pur nappées de sauce aux champignons et accompagner de pommes de terre persillées.

La cuisson au lait attendrit la viande.

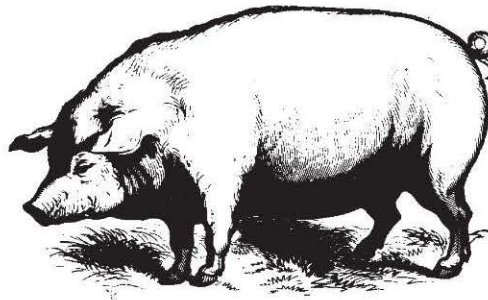
Filet pur de porc aux champignons et au fromage

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

300 g de champignons blonds
2 dl de bière ambrée
600 g de filet pur de porc
250 g de fromage à pâte dure
1 dl de crème
sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Dans une cocotte, porter la bière à ébullition. Y saisir le filet pur sur toutes ses faces. Réduire le feu.
- Saler, poivrer. Ajouter les champignons. Cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- Couper le fromage en tranches, ôter les croûtes.
- Couper le rôti. Dresser les tranches dans un plat à gratin en alternant avec le fromage.
- Délayer la crème dans la sauce et napper la viande.
- Gratiner au four.
- Accompagner de pommes de terre cuites à la vapeur et de courgettes étuvées.



À défaut de filet pur, un simple rôti de porc fera l'affaire.

Filet pur de porc aux champignons et à la moutarde

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blonds
700 g de filet pur de porc
2,5 dl de gueuze lambic
2 oignons
4 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
2 cuillères à soupe de crème
1 pincée de sucre
1 éclat d'ail
huile d'olive
1 noisette de beurre
sel, poivre, herbes de Provence

- Éplucher et émincer les oignons. Éplucher et écraser l'ail. Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Dans une cocotte, verser un filet d'huile d'olive. Y blondir les oignons. Ajouter champignons, moutarde, sucre, sel, poivre et herbes de Provence. Mouiller avec 2 dl de gueuze. Porter à ébullition puis cuire à feu vif et à découvert pendant 15 minutes.
- Dans une autre cocotte, verser un filet d'huile et une noisette de beurre. Y roussir le filet pur de porc. Saler et poivrer. Ajouter ail et herbes de Provence. Verser la gueuze restante. Couvrir et cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- La sauce des champignons a fortement réduit. Incorporer la crème. Réduire encore en mélangeant.
- Servir le filet pur coupé en tranches, nappé de sauce aux champignons et accompagner de pommes de terre nature ou de pâtes.

Côtes de porc aux champignons

Agarics blonds

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blonds
1 dl de bière brune
4 côtes de porc
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
2 échalotes
2 cuillères à soupe de crème
1 cuillère à soupe de bouillon concentré
sel et poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Éplucher et émincer les échalotes.
- Dans une sauteuse, verser échalotes et champignons. Saler légèrement et poivrer. Mouiller avec la bière. Ajouter bouillon concentré et moutarde.
- Cuire à feu vif, la sauce doit réduire. Incorporer la crème, garder au chaud.
- Poêler les côtes de porc, saler et poivrer.
- Napper les côtes de porc avec la sauce aux champignons et accompagner de pommes de terre nature.

La sauce aux champignons peut relever un rôti, des tranches de porc, ou encore du dindonneau.

Cailles de Noël

Petits agarics blonds

Marché pour 4 convives

250 g de petits champignons
4 cailles
2 dl de bière de Noël
1 dl de crème
600 g de pommes de terre
1 ravier de cressonnette
1 œuf
2 dl de lait
100 g de mousse de bécasse
4 tranches de pain de mie
1 noix de beurre
sel, poivre, noix de muscade

- Éplucher les pommes de terre, les couper, les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
- Passer les pommes de terre au presse-purée, ajouter le lait puis l'œuf, sel, poivre et noix de muscade. Couper et laver la cressonnette, l'ajouter à la purée. Garder au chaud.
- Fondre le beurre dans une cocotte, y roussir les cailles. Les retirer, jeter la graisse cuite.
- Verser la bière et remettre les cailles dans la cocotte. Saler, poivrer, ajouter les champignons. Mijoter pendant 10 minutes à couvert. Prolonger la cuisson pendant 5 minutes à feu vif et à découvert pour que la sauce réduise.
- Enlever les cailles, les garder au chaud. Incorporer la crème à la sauce et porter à ébullition.
- Griller les tranches de pain de mie, les tartiner largement de mousse de bécasse.
- Servir les cailles avec la sauce dans une assiette creuse. Accompagner de toasts à la mousse de bécasse. Présenter la purée à part dans une petite assiette ou un ravier individuel.

Cailles aux champignons

Agarics blonds

Marché pour 2 convives

400 g de champignons blonds
2 cailles
1 bouteille de Trappiste d'Orval
1 tranche épaisse de lard fumé
1 noix de beurre
sel, poivre

- Dans une cocotte, fondre le beurre. Y roussir les cailles et le lard coupé en lardons.
- Verser la moitié de la bouteille de bière. Porter à ébullition et cuire à feu moyen, à couvert pendant 10 minutes.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les couper en deux. Les ajouter aux cailles.
- Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, couvercle entrouvert.
- Verser le reste de bière et terminer la cuisson à feu vif pendant encore 10 minutes, couvercle entrouvert afin d'obtenir une réduction presque à sec. Surveiller.
- Accompagner de pommes de terre nature.

Les champignons confits, presque caramélisés se sont imprégnés des parfums de l'Orval et du lard et ont acquis une saveur sauvage de champignons des bois.

Magret de canard aux pleurotes

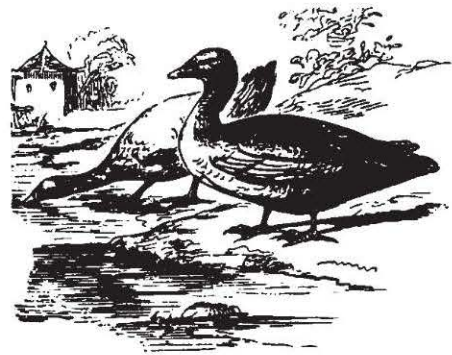
Pleurotes gris

Matériel

gril en fonte et sauteuse

Marché pour 4 convives

400 g de pleurotes gris
1/2 bouteille de bière ambrée
3 magrets de canard
8 petites tomates fermes
2 oignons rouges
4 jeunes oignons nouveaux
1 dl de crème
1 filet d'huile d'olive
sel, poivre



- Nettoyer les pleurotes, les laver à l'eau courante, bien égoutter.
- Éplucher les oignons rouges, les émincer.
- Dans la sauteuse, verser le filet d'huile d'olive. Ajouter les oignons, blondir légèrement. Ajouter les pleurotes, bière, sel et poivre. Sauter à feu vif pendant environ 10 minutes. La sauce doit réduire.
- Griller les magrets pendant 10 minutes côté peau. Verser la graisse fondue. Retourner la viande et prolonger la cuisson pendant 5 à 10 minutes suivant l'épaisseur.
- Nettoyer les oignons nouveaux, les émincer. Laver les tomates, les couper en quartiers.
- Dans la sauce, verser crème, oignons verts et tomates. Porter à ébullition. Ne pas prolonger la cuisson car les légumes doivent à peine cuire. Garder au chaud.
- Trancher les magrets, les dresser sur le plat de service et entourer de pleurotes.
- Accompagner de pommes de terre persillées.

Magret de canard aux figues fraîches et aux pleurotes

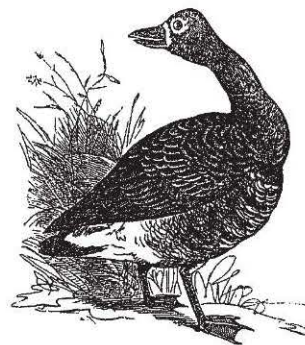
Pleurotes gris

Matériel

four à micro-ondes pour la cuisson des figues
gril en fonte

Marché pour 4 convives

250 g de pleurotes gris
2 dl de bière ambrée
4 magrets de canard
4 figues fraîches
1 dl de crème
sel, poivre



- Macérer les figues dans la bière pendant 2 heures. Les cuire au four à micro-ondes pendant 4 minutes en position maximum.
- Diviser et nettoyer les pleurotes à l'eau courante, égoutter. Les verser dans une sauteuse, saler, poivrer, ajouter la bière de macération des figues. Les cuire à feu vif. Incorporer la crème en fin de cuisson. Garder au chaud.
- Griller les magrets pendant 10 minutes côté peau. Verser la graisse fondue. Retourner la viande et prolonger la cuisson pendant 5 à 10 minutes suivant l'épaisseur. Ne pas trop cuire car ils doivent être rosés. Saler, poivrer. Couper les magrets en fines tranches.
- Servir le canard nappé de sauce aux pleurotes, accompagner de pommes de terre nature et d'une figue.

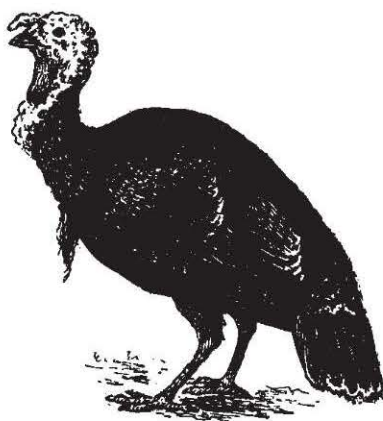
Tournedos de dindonneau sauce aux champignons moutardée

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

250 g de champignons blancs
4 tournedos de dindonneau
1 citron
2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
3 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de persil haché
1 noisette de beurre
sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les émincer et les verser dans une petite cocotte avec jus de citron, sel et poivre. Cuire à découvert pendant 10 minutes.
- Incorporer moutarde et yaourt. Réserver sur feu très doux (ne pas bouillir).
- Cuire les tournedos à la poêle dans un peu de beurre.
- Servir les tournedos nappés de sauce et saupoudré de persil haché.
- Accompagner de pommes de terre nature et d'une salade verte assaisonnée à l'huile de noisette et au vinaigre de bière.



Rôti de dindonneau à la bière de Noël et aux champignons

Petits agarics blonds

Marché pour 4 convives

250 g de petits champignons blonds
3 dl de bière de Noël
800 g de rôti de dindonneau
1 bocal de compote d'airelles
1 kg de pommes
100 g de raisins secs
1 noix de beurre
1 dl de crème
1 pincée d'anis vert
2 cuillères à café de poivre vert
sel

- Éplucher les pommes, les couper en quartier et extraire le cœur. Les couper en morceaux, les verser dans une casserole, ajouter les raisins secs et un fond d'eau. Cuire la compote à feu doux.
- Fondre le beurre dans une cocotte, y roussir le rôti. Le retirer et jeter la graisse cuite.
- Remettre la volaille dans la cocotte, saler et arroser de bière. Ajouter poivre vert et anis. Cuire à petit feu et à couvert pendant 20 minutes.
- Nettoyer les champignons, les ajouter. Prolonger la cuisson pendant 15 minutes à feu doux puis retirer le couvercle et achever à feu vif pendant les 10 dernières minutes. La sauce doit réduire.
- Retirer le rôti, le couper en tranches, dresser sur le plat de service et garder au chaud.
- Terminer la sauce en incorporant la crème. Porter à ébullition puis verser sur la viande.
- Servir avec des pommes de terre nature, de la compote de pommes aux raisins et de la compote d'airelles.

Pintade aux asperges et aux champignons

Petits agarics blancs

Marché pour 4 convives

350 g de petits champignons blancs
1 pintade
1 dl de bière ambrée
1 botte d'asperges
2 jaunes d'œufs
4 cuillères à soupe de crème
1 cuillère à café de poivre vert
sel et poivre



- Saler et poivrer l'intérieur de la pintade. La rôtir à la broche pendant une bonne heure.
- Éplucher les asperges, les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Les verser dans une sauteuse, saler, ajouter le poivre vert, mouiller avec 0,5 dl de bière.
- Cuire à feu vif, le jus doit réduire. Incorporer 2 cuillères à soupe de crème en fin de cuisson.
- Dans un bain-marie, battre les jaunes d'œufs avec la bière, saler, poivrer. La sauce va monter puis retomber en mousse onctueuse, incorporer alors 2 cuillères à soupe de crème.
- Découper la pintade, servir avec les champignons, les asperges nappées de sauce et quelques pommes de terre nature.

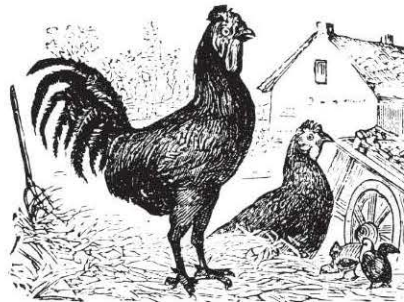
Gratin de poulet au vin blanc

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

300 g de champignons blancs
1 poulet de ferme
1 tranche épaisse de jambon d'Ardenne
2 oignons
100 g de fromage râpé
5 dl de vin blanc sec
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 dl de crème
sel, poivre

- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter. Éplucher et émincer les oignons.
- Couper le jambon en petits dés.
- Découper le poulet. Enlever la peau.
- Mettre les morceaux dans une cocotte. Saler et poivrer. Verser le vin blanc. Ajouter oignons, champignons et jambon. Cuire à feu doux pendant environ 1 heure.
- Dresser le poulet dans un plat à gratin. Garder au chaud.
- Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait, verser dans la sauce, épaissir en tournant. Incorporer la crème.
- Napper le poulet. Répartir le fromage sur le dessus du plat et gratiner sous le gril du four.
- Servir avec des pommes de terre en paillasson (pommes de terre râpées cuites à la poêle).



Waterzooi de poulet

Agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de champignons blancs
1 poulet de ferme
75 cl de Gueuze Lambic
3 carottes
1 petit chou-fleur
1 botte d'oignons nouveaux
1 bouquet d'estragon
3 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
1 éclat d'ail
1 litre d'eau
1 bouquet de persil
2 jaunes d'œufs
1,5 dl de crème
sel, poivre

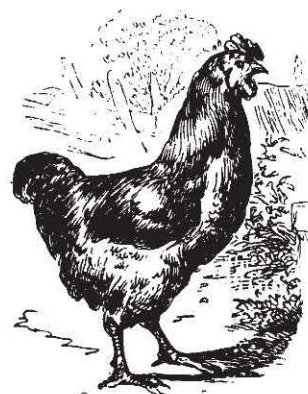
- Découper le poulet, enlever la peau. Ranger les morceaux dans une cocotte.
- Éplucher et émincer oignons et carottes. Répartir sur le poulet. Ajouter ail écrasé, estragon effeuillé, moutarde, sel et poivre.
- Mouiller avec la gueuze et l'eau.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter, émincer. Nettoyer le chou-fleur, diviser en bouquets. Ajouter champignons et chou-fleur au poulet.
- Porter à ébullition. Mijoter pendant 1 heure.
- Dresser les morceaux de poulet et les légumes dans un plat profond ou une soupière. Garder au chaud.
- Délayer les jaunes d'œufs avec la crème. Incorporer au bouillon de cuisson, mélanger rapidement. Porter à ébullition. Verser sur le poulet. Ajouter le persil haché.
- Servir le poulet, les légumes et le bouillon dans des assiettes creuses. Accompagner de pommes de terre nature.

Fricassée de poulet aux champignons

Gros agarics blancs

Marché pour 4 convives

500 g de gros champignons blancs
4 blancs de poulet
1 tranche épaisse de lard fumé
3 dl de bière ambrée
2 oignons
12 baies de genévrier
2 cuillères à soupe de raisins secs
1 cuillère à soupe de crème épaisse
1 noix de beurre
sel, poivre
1 bocal de compote d'airelles



- Éplucher et émincer les oignons.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter, couper en deux.
- Couper le lard en lardons et le poulet en gros morceaux.
- Dans une sauteuse, fondre le beurre. Y blondir les oignons. Saisir lard et poulet. Poivrer, saler légèrement.
- Verser la bière, ajouter baies de genévrier, raisins secs et champignons.
- Cuire à feu vif pendant 15 minutes.
- Lorsque la sauce est bien réduite, incorporer la crème.
- Accompagner de compote d'airelles et de pommes de terre nature.

Du dindonneau remplacera très bien le poulet.

Lapin au chèvre, à la moutarde et aux champignons

Petits agarics blonds

Matériel

Römertopf (cocotte en terre)

Marché pour 4 convives

250 g de petits champignons blonds
1 lapin
3 dl de bière blonde
1 cuillère à soupe de vinaigre de bière ou de cidre
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 cuillère à soupe de crème
1 cuillère à café de poivre vert
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
1 fromage de chèvre frais au thym et au miel
2 fromages de chèvre affinés au lard
sel, thym

- **La veille**, découper le lapin, le mariner dans la bière avec vinaigre, poivre vert et thym.
- **Le jour même**, tremper le Römertopf dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes.
- Nettoyer et laver les champignons à l'eau courante, égoutter.
- Ranger les morceaux de lapin dans le Römertopf, les tartiner de moutarde, saler légèrement. Ajouter les champignons et la moitié de la marinade. Mettre le couvercle.
- Enfourner à froid et cuire à 200°C pendant 1 heure 30. Ne pas ouvrir la cocotte ni le four pendant la cuisson.
- Dresser le lapin dans le plat de service, garder au chaud.
- Verser la sauce dans un poêlon ainsi que le reste de marinade, chauffer et réduire, ajouter le chèvre frais au thym et au miel, fouetter.
- Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait, l'ajouter à la sauce, épaissir en fouettant. Incorporer la crème.

- Couper les chèvres au lard en deux dans l'épaisseur, les ranger dans un plat, le lard sur le dessus, passer sous le gril.
- Servir le lapin nappé de sauce, accompagner des champignons, du chèvre chaud, de pommes de terre nature, de petits pois et carottes parfumés au thym.

Des shiitake ou des strophaires donneraient une saveur plus sauvage à ce plat.



Table des matières

Avant-goût.....	5
La culture du champignon de couche	6
Soupe julienne aux pleurotes	12
Crème de champignons.....	13
Potage chinois au poulet et aux champignons	14
Champignons en salade.....	15
Œufs en cocotte aux champignons.....	16
Œufs en cocotte à la coriandre	17
Terrine de volaille au jambon et sa sauce aux pleurotes	18
Escargots aux pleurotes et à la bière Blanche	19
Far aux champignons à la Trappiste.....	20
Champignons farcis au roquefort.....	21
Champignons farcis à l'ail	22
Champignons à la grecque	23
Champignons à la boulette de ferme.....	24
Champignons au céleri et au bleu	25
Mêlée de champignons et de choux de Bruxelles.....	26
Champignons à la coriandre.....	27
Crêpes farcies aux champignons et aux crevettes.....	28
Crêpes farcies à la volaille et aux champignons	29
Gratin de macaroni aux champignons.....	30
Pâtes ardennaises aux pleurotes	31
Pain de poisson au chou vert et aux champignons.....	32
Onglet aux deux pleurotes à la bière Blanche.....	33
Steak aux champignons.....	34
Steak grillé, sauce champignon au madère	35
Steak au poivre vert	36
Rôti de porc aux champignons et au poivre vert.....	37
Filet pur de porc, sauce aux champignons	38
Filet pur de porc aux champignons et au fromage.....	39
Filet pur de porc aux champignons et à la moutarde	40

Côtes de porc aux champignons	41
Cailles de Noël	42
Cailles aux champignons	43
Magret de canard aux pleurotes	44
Magret de canard aux figues fraîches et aux pleurotes	45
Tournedos de dindonneau, sauce aux champignons moutardée ..	46
Rôti de dindonneau à la bière de Noël et aux champignons	47
Pintade aux asperges et aux champignons	48
Gratin de poulet au vin blanc	49
Waterzooi de poulet	50
Fricassée de poulet aux champignons.....	51
Lapin au chèvre, à la moutarde	52
et aux champignons.....	52
Table des matières	54

2^e édition

Achevé d'imprimer en 1997
sur les presses d'IMPRIBEAU
à Sainte-Ode (Belgique)

Édition numérique revue en 2006