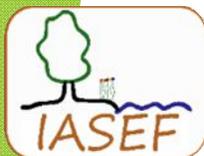
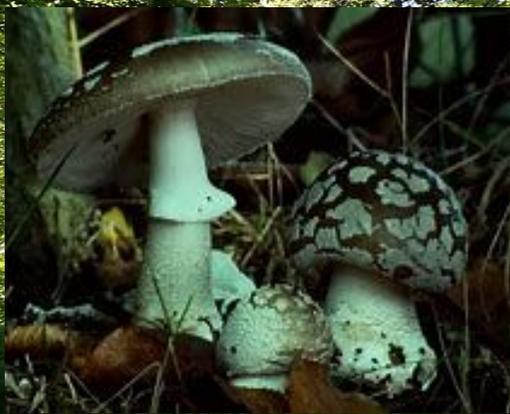


Forêt de l'Isle Adam
MF de Bois Carreau
11 juillet 2020



nom latin	Comestibilité	nom commun	11 juillet 2020
<i>Amanita fulva</i>	C	Amanite fauve	
<i>Amanita spissa</i>	C	Amanite épaisse	
<i>Collybia fusipes</i>	C (jeune)	Collybie à pied en fuseau	
<i>Lactaire volemus</i>	C	Vachotte	
<i>Megacollybia platyphylla</i>	NC	Collybie à lames larges	
<i>Oudemansiella radicata</i>	C	Collybie radicante	
<i>Russula atropurpurea</i>	NC	Russule pourpre et noire	
<i>Russula aurora</i>	C	Russule rose	
<i>Russula cyanoxantha</i>	C	Russule charbonnière	
<i>Russula lepida</i>	C	Russule jolie	
<i>Russula vesca</i>	C	Russule vieux rose	
<i>xerocomus chrysenteron</i>	C	Bolet à chair jaune	

14 espèces de champignons trouvées
par nos 11 mycologues amateurs
Beau temps 25 ° C Sol très sec



Amanita spissa
Amanite épaisse



Amanita fulva
Amanite fauve



Collybia fusipes
Collybie à pied en fuseau



xerocomus chrysenteron
Bolet à chair jaune



Russula vesca
Russule vieux rose



Russula cyanoxantha
Russule charbonnière

Pour la dernière sortie du premier semestre réalisée dans le respect des gestes « barrière » dans le cadre d'une pandémie sans précédent pour les participants nous n'avons pas dérogé à notre traditionnel pique-nique.

Apéritif : rosé de Provence-pamplemousse, accompagné de tranches de saucisson sec et d'un cake « Jambon olives » puis arrosage de la suite par un bon Riesling de 2017 ? ... « avec modération »...

Entrées : 1 tourte pâte sablée au chorizo et petites courgettes jaunes du jardin, ciboulette et persil, 1 tourte pâte feuilletée aux émincés de coquilles Saint-Jacques et pleurotes du panicaut dans un appareil œuf, crème, et jus de cuisson assaisonné généreusement d'ail des ours. Le tout accompagné de 3 salades différentes : 2 salades de riz : 1 concombres, tomates-poivrons vinaigrette, 1 dite de baie de somme avec moules, salicornes et oreilles de cochon (plantes maritimes de la baie de somme). La troisième était une salade thon-pommes de terre, tomates du jardin, œufs-durs vinaigrette. Fromage, un excellent camembert grain d'orge, médaille d'or à Paris en 2020, avec lequel notre ami François a ouvert une bonne bouteille de Corbière 2017.

Desserts : Ces dames se sont surpassées : Virginie nous a préparé une tarte Poires Chocolat à la poudre d'amande, Isabelle a concocté un cheesecake à la framboise sur base biscuit original surmonté de fromage blanc, crème fraîche et agar-agar parfumé avec un coulis de framboises, Nicole, pâtissière bien connue des mycophiles, a réalisé une tarte aux pommes fines coupées à la mandoline, caramélisées et parsemées d'amandes effilées.

Daniel



Recette de la « tourte aux noix de Saint-Jacques et pleurotes du panicaut à l'ail des ours

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 1 pâte feuilletée diamètre 30 cm (on peut la remplacer par une pâte brisée.
- 12 noix de Saint-Jacques avec corail.
- 400 gr. De Pleurotes du panicaut (on peut utiliser d'autres champignons : Agarics, rosés des prés, différentes sortes de bolets, champignons de Paris, etc..).
- 125 gr. de beurre,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 10 cl de crème entière épaisse,
- 10 cl de crème liquide
- 4 cl de cognac
- 50 gr. d'ail des ours haché menu mélangé en pesto avec de l'huile d'olive.
- Sel, poivre.

Préparation :

Dans un plat à tarte, cuire la pâte à blanc (avec des billes de cuisson) 10 mn à 180° four préchauffé, puis laisser refroidir.

Nettoyer et émincer les champignons (2mm environ) et les faire griller dans 25 gr de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés brun très clair. Les saler et poivrer un peu, Puis les réserver.

Snacker ensuite les noix de Saint-Jacques entières 2mn. De chaque côté dans 30 gr. de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive, flamber immédiatement avec le cognac saler et poivrer un peu et les sortir de la poêle, puis les réserver pour les émincer finement (env. 2 mm.).

Déglacer la poêle chaude avec la crème épaisse pour récupérer les sucs.

Préparer l'appareil en versant le jus obtenu dans un récipient, rajouter la crème liquide, l'œuf entier et les 2 jaunes battre énergiquement au fouet ou au mixer et laisser refroidir.

Verser la mixture dans le plat sur la pâte refroidie et disposer dessus harmonieusement les émincés de Saint-Jacques et de champignons.

Faire liquéfier les 70gr. de beurre restant avec les 50 gr. de pesto à l'ail des ours (30sec.) au micro-ondes, bien mélanger, et le projeter un peu partout sur la surface de la tourte et la bordure de la pâte.

Enfourner pour 15 mn. à 180° four préchauffé. Et dégustez !

BON APPETIT !

Daniel