



9 Allée des Balmes
38170 SEYSSINET-PARISSET
myco.bota.seyssinet@gmail.com
<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr>
tél : 07 68 94 80 74



INFOS DU MOIS

Décembre 2018



Bonjour à tous,

Je vous souhaite une bonne lecture.

L'année 2018 se termine, et l'hiver s'installe.

Paradoxalement, depuis quelques semaines, avec la pluie, la douceur, une poussée de champignon s'est manifestée.

Les fêtes de Noël qui arrivent sont un moment de rassemblement des familles autour d'un feu de cheminée et d'un bon repas.

J'ai donc décidé de vous trouver une recette de fêtes.

Bon Noël à toutes et tous, et à celles et ceux qui nous sont chers.

Gilbert Bonthoux.



Vu pour Vous :

Sur le site de la FMBDS, vous pouvez trouver :

 **Les anciens bulletins (très intéressants)**

<http://fmbds.org/bulletins/>

 **Les anciennes infos du mois de notre société.**

<http://fmbds.org/bulletins-2/>

Un grand merci à Yves Courtieu, président de notre Fédération.



Ma recette du mois :

(Source : Spécial Champignons, hors série "les Champignons dans les étoiles")

L'Accumulation de champignons d'automne et rattes écrasées

En hommage aux sculptures d'Arman
Par Michel Rostang

Ingrédients pour 4 personnes :

750 g de pommes de terre ratte
100 g de beurre demi-sel - 200 g de girolles
100 g de trompettes-de-la-mort
100 g de mousserons - 100 g de cèpes
1/2 botte de ciboulette - 50 g de roquette
Une botte d'artichauts poivrade
5 cl d'huile d'arachide
5 cl d'huile de noisette

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher. Réserver.

Nettoyer tous les champignons et les couper, si besoin est, en fonction de leur taille. Les poêler à l'huile d'arachide sans assaisonnement pour leur faire perdre leur jus (le tout sans coloration, ni cuisson excessive). Réserver.

Réduire le jus de cuisson et ajouter un peu d'huile de noisette.

Ciseler la ciboulette.

Tourner les artichauts et les conserver dans une solution acide.

Émincer finement un tiers des artichauts à la mandoline, puis les frire aussitôt.

Au moment de l'envoi, écraser les pommes de terre dans une sauteuse. Les réchauffer uniquement avec du beurre 1/2 sel. Ajouter la ciboulette et le restant d'artichauts émincés à cru. Dans le même temps, poêler les champignons avec l'huile de noisette, en ajouter les deux tiers dans les pommes de terre. Garder le tiers restant pour la décoration.

Finition

Mouler le mélange artichauts, pommes de terre et champignons dans un cercle de votre choix. Ajouter dessus quelques champignons et des feuilles de roquette très fines. Décorer d'un cordon de jus.



Restaurant Michel Rostang ** (Paris)

Dans ses plats, il aime marier les saveurs nettes des plus beaux produits. Ce Dauphinois, amateur de golf et de havanes, célèbre ainsi l'union du cuit et du cru, le croquant et le moelleux, la terre et la mer au fil d'une cuisine élégante et confortable comme un cashmere triple fil. C'est un homme discret, presque secret. N'empêche ! L'idée d'ouvrir des bistrots, pour élargir sa clientèle quand on est un grand chef étoilé, c'est lui qui l'a eue le premier. Se souvenant entre autres des parfums de truffe de sa jeunesse, il nous propose ici une recette où la girolle, le cèpe, la trompette-des-morts et le mousseron sont rois...

Fils et petit-fils de chefs, il collectionne les œuvres d'art. Arman, à qui cette recette rend hommage, voisine avec les porcelaines de Robj dans l'élégant décor de boiseries de son grand restaurant à voiturier, niché dans une rue cossue du XVII^e arrondissement.

La présentation

C'est ce qui donne son style à cette recette. Rostang dresse ici les pommes de terre et les champignons dans un cercle... qui n'est pas rond ! Vous trouverez chez les commerçants spécialisés toutes sortes de cercles (appelés parfois « cercles à pâtisserie ») ou d'emporte-pièces, mais vous pouvez aussi utiliser des ramequins, ou même des verres, dont vous démoulez le contenu sur l'assiette au moment du dressage.

Des champignons *mycorhiziens* poussent en lien avec les sapins :

***Lactarius salmonicolor* (Lactaire saumon) *Tricholoma bufonium*
(Tricholome des crapauds) (non exclusif).**

Mon Champignon du mois dernier :

Le champignon à déterminer publié en novembre était l'Entolome livide (*Entoloma sinuatum*) (toxique).

Bravo à ceux qui ont résolu l'énigme!



Mes photos du Vercors : (Photos Gilbert Bonthoux)

Ballade nordique entre la Sure et le plateau de la Molière :

Durant l'hiver, c'est une de mes randos nordiques préférées, il faut partir du domaine de la Sure à Autrans, prendre le télésiège de la Quoi ou pour les plus courageux, partir du plateau mythique de Gève, mais dans ce cas, ça grimpe!

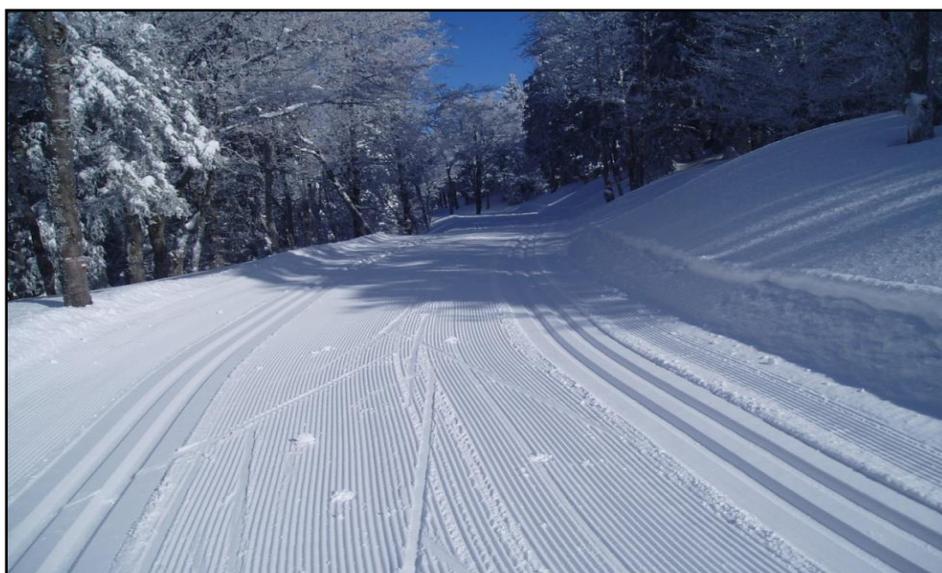
Départ : Altitude 1254m

Arrivée : Altitude 1632m

Ski de Fond/ Raquettes.



La piste serpente sur les crêtes enneigées du GR9



Neige fraîche et soleil sur la piste appelée "Panoramique"



Arrivée sur le plateau de la Molière, la "bise" a recouvert les traces



La vallée de Grenoble est dans le brouillard, par beau temps, on peut apercevoir le massif de Belledonne et parfois le Mont Blanc.

Le retour est sympa, à profil descendant, j'aime bien rejoindre les piste de Gève et retourner à la Sure par la piste des "échassoles".

Pour en savoir plus :

<https://autrans-meaudre.com/fr/hiver/ski/ski-nordique/>

Un poème pour conclure notre lecture :

Promenade blanche de vieille France

Poète : Elodie Santos (2008)

<https://www.poetica.fr/poeme-187/elodie-santos-promenade-blanche-de-vieille-france/>

SMBSP (myco.bota.seyssinet@gmail.com)

9, Allée des Balmes, 38 170 Seyssinet-Pariset

tél : 07 68 94 80 74

<http://champignon38.asso-seyssinet-pariset.fr>

Je vous remercie de me faire part de vos suggestions, cette page vous appartient.

Me joindre par mail :

myco.bota.seyssinet@gmail.com

