CHAMPIGNONS À L'HUILE

Ingrédients :

- 7 paquets (227 g/ 8oz) de petits champignons de Paris
- Vinaigre blanc (j'ai mis 3 tasses/750 ml environ)
- Le zeste d'1 citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre noir en grains
- ½ c. à thé (2 ml) de marjolaine (ou origan, ou encore basilic) (facultatif)
- Huile de pépins de raisins (environ ¼ tasse /60 ml) par pot)

Préparation :

1. Nettoyer les champignons. Couper les extrémités noircis. Jeter les champignons 15 minutes dans un mélange bouillant moitié eau moitié vinaigre. Bien égoutter.
2. Empoter serrés avec les herbes, du zeste de citron et du poivre noir.
3. Remplir d'huile. Laisser ¾ po (2 cm) du bord.
4. Stériliser dans l'eau bouillante 15 minutes.

Rendement : j'ai obtenu 6 pots de 250 ml + 1 pot de 125 ml

Entreposage : au réfrigérateur ou dans un endroit frais à l'abri de la lumière ou de la chaleur en tout temps.

Note 1 : attendre préférablement 3-4 semaines avant de déguster.

Note 2 : on peut utiliser d'autres types de champignons : cèpes, shitakes ou un mélange de champignons sauvages.

Durée maximale de conservation : 3 mois

Source : Louise Rivard, *La bible des conserves*, Modus Vivendi, 2008

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 janvier 2012
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/01/champignons-lhuile.html