



Chanterelles au Vinaigre

Vinaigre aux épices

Chanterelles

Sel

Bocaux propres

(le vinaigre est corrosif pour les couvercles, préférez des bocaux ayant déjà servi et si le couvercle n'est pas très joli, mettez un cercle découpé dans une serviette en papier sur le couvercle, tenu par un élastique, cela sera du plus bel effet.)

- - - - -

Nettoyer soigneusement les chanterelles.

La meilleure manière de nettoyer les champignons est de les brosser doucement avec une brosse à ongle ou une vieille brosse à dent, sans les mouiller.

- Couper les gros champignons en deux ou trois.
- Les répartir dans un plateau.
- Saupoudrer de sel (pour un plateau de 30 cm de diamètre, répartir une poignée de sel.)

Attendre 2 à 3 heures. Les champignons rendent de l'eau.

Prendre les champignons dans les mains et serrer délicatement pour que le maximum d'eau sorte mais sans abîmer les champignons.

Répartir les champignons essorés dans les bocaux sans trop serrer.

Mettre du vinaigre aux herbes dans une casserole et amener à ébullition.

Sitôt que le vinaigre bout, le verser sur les champignons jusqu'au bord du bocal.

Fermer le bocal aussitôt et laisser refroidir.

Attendre au minimum 2 semaines avant de consommer.

Les premiers jours, le vinaigre peut se troubler, mais il s'éclaircit après 1 à 2 semaines.