

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE**

**DU SEDANAIS**



**Bulletin N° 11**

**Année 2001**





# **SOMMAIRE**

---



## **Le mot du Président**

### **La vérité vraie**

*On raconte beaucoup de choses sur les champignons  
Vrai ou Faux ?*

### **Regard sur les russules**

*Une famille nombreuse : les russules ...plus quelques recettes*

### **N'ayez plus peur des noms latins**

*Retenez les mots compliqués grâce à l'ETYMOLOGIE*

### **La Société Mycologique du Sedanais**

*Qui sommes nous ? Comment nous contacter ?*

### **Jeux Mycologiques**

*Les mots croisés de la nature*

### **Mycogastronomie**

*Quelques recettes qui sentent bon l'odeur des bois*

### **Réponses aux mots croisés de la nature**

*Avez-vous réussi les jeux mycologiques ?*

### **La page des pharmaciens ardennais**

*Votre pharmacien n'est pas forcément celui que vous supposez*





# Le mot du Président.

2001 sera-t-elle l'odyssée de la mycologie de la **S.M.S.** ?

Depuis très longtemps le genre humain s'intéresse à ce monde constitué de créatures étranges.

Hippocrate, Théophrate, Dioscoride, Plaute, auteurs grecs et romains, nous ont laissé de nombreux écrits.

Les Grecs estimaient les «mykês» (champignons «à la grecque») beaucoup trop dangereux.

La femme d'Euripide (poète tragique), ses deux fils et sa fille, succombèrent d'une intoxication.

Les romains consommaient volontiers et recherchaient les «fungus», ce qui suscita alors de très nombreux empoisonnements.

L'empereur Claude fut empoisonné par Agrippine pour permettre à Néron d'accéder au pouvoir ; tous les convives d'un banquet à Rome passèrent de vie à trépas...

Au moyen âge le champignon côtoyait le serpent et le crapaud dans l'ancre des sorcières ; ce fut aussi l'époque du début de l'intoxication à l'ergot de seigle.

Le **XVII<sup>e</sup>** siècle et l'avènement de l'imprimerie ont été un formidable pas en avant pour l'étude des champignons.

Les premières observations des éléments microscopiques fondamentaux basides, asques et spores, furent consignées dans le «*Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia*» de Charles de Lécuse (1526-1609).

Puis se succédèrent Bulliard et ses planches en couleurs «*Histoire du champignon*», les travaux de Persoon, et le père de la mycologie descriptive, Elias Magnus Fries avec un ouvrage comptant la description de 2770 espèces datant de 1874 : *Hymenomycetes Europaei*.

Et puis, un remarquable bond en avant, pour nous retrouver le premier week-end d'octobre 2001, date de notre 11<sup>ème</sup> Petit Salon, exposition publique destinée à apprendre à reconnaître et à appréhender la biodiversité mycologique le «Bon» à la main.

Amis lecteurs, la Société Mycologique du Sedanais, vous attend, rejoignez ses rangs pour de bon.

Guy Christelle





# La vérité vraie!

Les limaces ne consomment que les bons champignons: **FAUX**



*L'amanite phalloïde, champignon mortel, est consommée par les limaces*

Les champignons à chapeaux secs sont tous bons : **FAUX**

*Par temps sec le chapeau de l'amanite phalloïde est sec, ce champignon est mortel*

Les champignons très jeunes peuvent être consommés sans problème: **FAUX**

*Les champignons toxiques, le sont souvent, plus, dans leur jeune âge.*

Les champignons des prés sont tous comestibles: **FAUX**



*Des champignons toxiques peuvent se mêler aux rosés des prés.*

La présence d'un anneau signifie que le champignon est bon: **FAUX**



*L'amanite phalloïde mortelle possède un anneau.*

Le blanchiment, l'addition de sel, de vinaigre ou autre produit suppriment la toxicité: **FAUX**

*L'amanite phalloïde ayant subi toutes ces préparations demeure mortelle*

Les champignons dont la chair se colore à l'air libre sont tous mauvais: **FAUX**

*Le bolet bai dont la chair bleuit, est comestible.*

Un champignon qui ne noircit pas une pièce d'argent n'est pas vénéneux: **FAUX**

*Ce sont les dérivés sulfurés qui font noircir l'argent, ce n'est pas une preuve de toxicité.*

Au fait, on dit comment? venimeux?! **FAUX**



*Non, mais vénéneux, ce sont les serpents qui ont du venin.*



# La vérité vraie!

# La suite!

Les espèces à chair douce sont bonnes : **FAUX**

L'amanite phalloïde a une chair parfaitement douce, mais est mortelle.

Les champignons poussant sur le bois ne sont pas toxiques: **FAUX**



*Le clitocybe de l'olivier qui pousse en touffes sur les souches de chêne est toxique.*

Les champignons à odeur de farine sont tous bons : **FAUX**

*L'entolome livide sent la farine et est toxique*

Les champignons blancs sont tous bons: **FAUX**

*Des amanites, des lépiotes, des clitocybes sont blancs et toxiques voire mortels*

**Les champignons visqueux sont toxiques: FAUX**

**Ce sont souvent d'excellent comestibles, après avoir retiré la cuticule visqueuse.**

On peut ramasser les champignons dans des sac plastiques: **FAUX**



*Surtout pas! On accélère ainsi le processus de fermentation, il faut un panier.*

Il faut couper le pied des champignons pour qu'ils repoussent: **FAUX**

*Le champignon peut être comparé à un fruit que l'on cueille, il ne repousse pas à la même place. De plus cela entraîne une pénétration de bactéries pouvant détruire le mycélium.*



On peut utiliser des outils, râteau, pour récolter les champignons: **FAUX**

**Absurdité, car c'est le moyen de détruire le mycélium, et de compromettre les récoltes futures.**



Un seul champignon toxique dans un plat n'occasionne pas de risques graves: **FAUX**

50 grammes d'amanite phalloïde suffisent pour entraîner la mort.





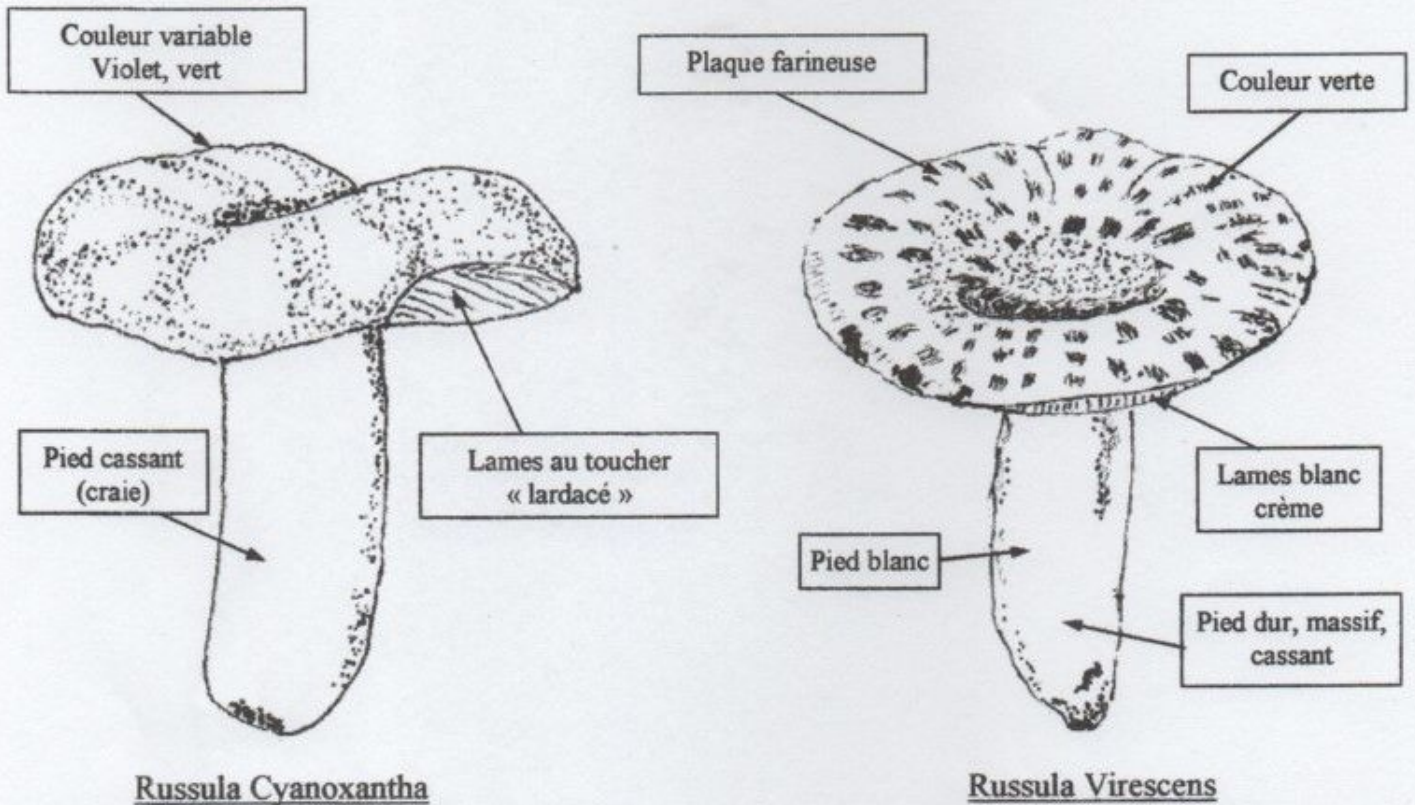
# Regard sur les russules

Depuis la première parution de ce bulletin, il y a dix ans, le genre des russules n'a jamais été abordé. Casse-tête des « Russulologues » comme dit joliment Georges Becker, genre négligé par les gourmets, les russules font partie d'une famille nombreuse (plus de 300 espèces avec les variétés), dont Henri Romagnesi fut le grand découvreur. Mais ce genre est peu prisé des mycophages. Certes, il ne compte pas d'individus dangereux, hormis peut-être la russule hémétique (= qui fait vomir) auteur d'une sérieuse intoxication, suivie d'une intolérance gastrique.

Préférées parfois aux cèpes en Lorraine et dans les Vosges, elles sont quatre susceptibles d'un intérêt culinaire : Russula Cyanoxantha (charbonnière) au chapeau couleur de gorge de pigeon ; Russula Virescens (ou Palomet), verte au chapeau tigré, rare mais réputée ; Russula Vesca au chapeau couleur de jambon et qui « montre ses dents » ; Russula Integra, à saveur de noix.

Champignon plus ou moins trapu, à chapeau souvent déprimé, aux lames adnées ou distantes, jamais décourbées, à chair granuleuse (moelle de sureau) au pied cassant comme de la craie, son observation mobilise tous les sens (vue, odeur, goût, toucher). C'est sa couleur qui fascine surtout les mycologues, le rouge surtout (russula = rouge) avec d'innombrables nuances (vineux, orangé, écarlate, ...) mais le spectre solaire est entièrement représenté : jaune, bleu, violet, vert, brun, ...

Tous les caractères, organoleptiques ou structurés ne sont pas suffisants parfois pour la détermination d'une espèce le mycologue utilise alors des réactifs chimiques (sulfate de fer, potasse, phénol, ...) pour parvenir à une identification certaine avec un changement de couleur précis de la chair.



Déliçates à déterminer, les russules ne doivent causer aucun souci aux mycophages, il existe en effet une technique simple pour reconnaître leur qualité gustative : on goûte un petit fragment de l'espèce considérée. Si elle est âcre, on la rejette; si elle est douce puis amère, on la rejette aussi ; si elle est douce, on peut la consommer sans danger. Donc, la goûter, c'est l'adopter ou la rejeter.

Telles sont les russules un casse-tête parfois pour les mycologues, un enchantement souvent pour les yeux, une découverte pour certains gourmets, une satisfaction de pouvoir approfondir sans danger un genre si peuplé et de pénétrer davantage le monde fascinant des champignons.





# Russulogastronomie



*Prolongeant le court exposé sur les russules de ce bulletin, voici, à l'intention des « russulophages » quelques idées de préparations culinaires, avec ces trois recettes conçues pour quatre personnes. Elles utilisent des Charbonnières et accessoirement des Palomets.*

## 1) Potage de Charbonnières :

500 gr de champignons (Cyanoxantha) ; 1 oignon ; 1 tranche de lard ; 3 pommes de terre ; 1 bouillon cube ; 200 gr. de pâtes à potage ; 1/2 verre d'huile d'olive ; parmesan ou gruyère râpé ; sel, poivre.

Nettoyer et couper en morceaux les champignons. Les cuire à sec jusqu'à évaporation complète de l'eau. Faire revenir à l'huile, dans une casserole, à feu doux, oignon, gousse d'ail, lard, hachés ensemble. Quand l'oignon est cuit, ajouter les pommes de terre coupées en petits cubes et les champignons. Mélanger, saler, poivrer et ajouter un litre d'eau bouillante dans lequel aura fondu le cube de bouillon concentré. Amener à ébullition, ajouter les pâtes et laisser cuire en mélangeant de temps à autre. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Servir en ajoutant une bonne quantité de fromage râpé.

## 2) Croquettes de russules (Charbonnières, Palomet)

500 gr. Cyanoxantha ; 100 gr. de beurre ; 1/2 verre d'huile ; 100 gr. d'emmental ; 50 gr. de farine ; 2 verres de lait ; 2 œufs ; parmesan ou gruyère râpé ; chapelure ; sel ; poivre.

Hacher les champignons et les faire cuire à feu doux dans un peu de beurre (30 minutes).

Préparer une Béchamel très ferme.

Quand les champignons sont cuits, verser dans une terrine, ajouter la béchamel puis le gruyère découpé en petits dés et une bonne dose de fromage râpé, le sel et lier avec un œuf.

Former des croquettes avec cette pâte ; les passer dans le second œuf battu puis dans la chapelure avant de les faire frire avec le reste du beurre et l'huile très chauds.

## 3) Russules farcies au grill

4 à 8 beaux chapeaux (Cyanoxantha et Virescens) ; un oignon ; persil ; chapelure ; huile et beurre ; sel et poivre.

Bien nettoyer les champignons, séparer pieds et chapeaux, hacher les pieds finement avec un oignon et un gros bouquet de persil.

Mélanger à ce hachis un peu de chapelure, d'huile, de sel et de poivre et faire une pâte légère.

Remplir de cette pâte les chapeaux des champignons et ajouter une noix de beurre sur chacun.

Disposer ces chapeaux farcis sur le grill et les faire cuire à feu doux vingt minutes environ.





# N'ayez plus peur des noms "latins"

## Retenez les mots compliqués

Grâce à l'ETYMOLOGIE

Science de l'origine et de la filiation des mots

Les noms scientifiques (pas seulement de champignons) sont difficiles à "digérer"

C'est souvent quand on n'en comprend pas le sens

Vous savez que tous les mots sont constitués :

D'une racine (en général grecque ou latine)  
complétée éventuellement de préfixes et de suffixes

Les noms de champignons ne dérogeant pas à cette règle,  
Il semble donc utile de connaître quelques "mots" latins ou grecs  
constituant leurs noms scientifiques.

Voici quelques exemples

<u>Mots grecs ou latins</u>		<u>Exemples d'utilisation</u>
<i>Sub</i>	Sous, proche de	<i>Sub</i> gracilis = presque gracile
<i>Poly</i>	Multiple	<i>Poly</i> porus = de nombreux pores
<i>Mega</i>	Grand, fort	<i>Mega</i> sporus = à grandes spores
<i>Uni</i>	Un seul, unique	<i>Uni</i> color = d'une seule couleur
<i>Pseudo</i>	Tromper, faux	<i>Pseudo</i> clitocybe = faux <i>clitocybe</i>
<i>Multi</i>	Nombreux, multiple	<i>Multi</i> pedatus = qui a de nombreux pieds
<i>philus</i>	Qui aime	<i>dryophilus</i> = ami des chênes
<i>opsis</i>	Ressemblant à	<i>Hygrophoropsis</i> = qui ressemble à un hygrophore
<i>chrous</i>	Couleur	<i>dichrous</i> = de deux couleurs
<i>alis</i>	Qualité, état, époque	<i>aestivalis</i> = qui pousse en été
<i>pes</i>	Le pied	<i>fusipes</i> = pied en fuseau

Egalement avec des noms d'arbres ...

<i>Betulla</i>	Le bouleau	<i>Piptoporus betulinus</i> = Polypore du bouleau
<i>Carpinus</i>	Le charme	<i>Krombholziella carpini</i> = Bolet des charmes
<i>Abies</i>	Le sapin	<i>Clavaria abietina</i> = Clavaire des aiguilles de conifères
<i>Alnus</i>	L'aulne	<i>Pholiota alnicola</i> = Pholiote de l'aulne
<i>Salix</i>	Le saule	<i>Pluteus salicinus</i> = Plutée du saule
<i>Drûs</i>	Le chêne	<i>Collybia dryophilla</i> = Collybie des chênes

Découvrez quelques cas d'utilisation des fins de mots **pes** ou **pus** page suivante

Je vous propose de compléter votre documentation  
par un ouvrage traitant de ce sujet.

Contactez pour ce faire la **SMS**



## Les fins de mots pes et pus

Le pied du latin pes  
 ou du grec πους —→ pus

Voici quelques exemples pour vous "mettre en appétit" ... intellectuel.

### Noms latins ou grecs

brevipes	de brevis	court
calopus	- kalos	beau
cavipes	- cavus	creux
curvipes	- curvus	courbé
elongatipes	- elongatus	allongé
erythropus	- erythros	rouge
filopes	- filum	fil
flavipes	- flavus	jaune
floccipes	- floccus	flocon de laine
fusipes	- fusus	fuseau
glaucoopus	- glaukos	glaucque
glutinipes	- glutinum	colle
hirtipes	- hirtus	hérissé, velu
leptonipes	- leptos	mince-grêle
longipes	- longus	long
napipes	- napus	navet
pictipes	- pictus	peint
rigidipes	- rigidus	rigide
roseipes	- roseus	rose
scrobipes	- scrobis	fosse-creux
velutipes	- velute	velouté

### Applications

Melanoleuca brevipipes	Melanoleuca à pied très court
Boletus calopus	Bolet à beau pied (pied rouge)
Boletinus cavipes	Bolet à pied caverneux
Pholiota curvipes	Petite pholiote à pied courbé
Naematoloma elongatipes	Hypholome à pied près élané
Boletus erythropus	Bolet à pied rouge
Mycena filipes	Mycène à pied de 2mm de diamètre (fin comme un fil)
Cuphophyllus flavipes	Hygrophore à la base du pied jaune
Hydrophus floccipes	Champignon au pied poudré de noirâtre
Collybia fusipes	C'est la "souchette" au pied aminci vers la base
Cortinarius glaucoopus	Cortinaire au sommet du pied glaucque (bleu-verdâtre)
Hygrocybe glutinipes	Champignon à pied très visqueux
Entoloma hirtipes	Entolome à pied velu
Entoloma leptonipes	Entolome très frêle
Oudemansiella longipes	Son stipe est très long
Inocybe napipes	Inocybe à bulbe marginé (en forme de navet ?)
pictipes	Variété de Russula grisea à pied violacé
Rigidipes	Section de mycènes aux pieds peu fragiles
roseipes	Forme de tricholoma virgatum à pied rosé
scrobipes	Variété de Lactarius zónarius à pied "scrobiculé"
Collybia velutipes	Collybie à pied velouté (poilu)



## *La Société Mycologique du Sedanais*

La Société Mycologique du Sedanais est une association à but non lucratif de type « Loi 1901 » qui a vu le jour il y a un peu plus de vingt ans (Déclaration, parue au Journal Officiel, à la sous-préfecture de Sedan le 18 février 1978).

Conformément à ses **statuts**, elle a pour but : « la protection de la nature, la défense de l'environnement, la vulgarisation des connaissances botaniques en général et **mycologiques** en particulier ». Elle est « ouverte à tous et fonctionne dans une indépendance absolue à l'égard des formations politiques et des groupements confessionnels ». Son but est également de faire connaître, au plus grand nombre, les espèces comestibles faciles à identifier pour les débutants, mais surtout les champignons dangereux, toxiques et mortels.

Profondément restructurée en 1988, elle compte actuellement une soixantaine de membres adhérents.

### Les principales activités de la Société Mycologique du Sedanais :

- Les sorties en forêt : on en compte une douzaine par an, étalées de mai à novembre. Ces sorties se déroulent le dimanche matin dans les forêts de la région de Sedan sous forme de cueillette-identification (par exemple, 43 espèces identifiées au cours de la sortie du 02/09/01 dans les bois du Bannet).

- Le Petit Salon du Champignon : organisé maintenant depuis 10 ans, il s'agit d'une Exposition Mycologique annuelle qui a lieu depuis quelques années dans les locaux du collège Turenne à Sedan. Cette manifestation se déroule le premier dimanche d'octobre et draine de nombreuses personnes intéressées par les champignons. Le lendemain, cette exposition est ouverte aux scolaires.

- Le bulletin : c'est un petit journal édité par la Société Mycologique dans lequel le lecteur trouvera divers renseignements pratiques et formateurs (étude de champignons particuliers, jeux mycologiques, gastronomie, ....)

- Les réunions : on en compte environ trois par an ; une au printemps pour mettre au point le calendrier des sorties de l'année ; une en automne pour préparer l'exposition et une Assemblée Générale début décembre.

- Quelques actions spécifiques : La Société Mycologique du Sedanais est également, en grande partie, à l'origine de la publication de l'Arrêté Préfectoral de 1992 (modifié en juin 2000) portant réglementation de la cueillette et de la commercialisation de certaines espèces de champignons. L'étude sur la radioactivité des champignons, commencée en 1999, par l'envoi au CRII-RAD de Valence, de divers échantillons prélevés dans les forêts du Sedanais, sera poursuivie cette année.



Sortie mycologique dans les bois du Bannet à Givonne





Départ pour la sortie  
le dimanche matin  
à 8h00 sur le parking de  
la Place Turenne  
à Sedan

Rendez-vous au Bannet



En pleine séance d'identification



Identification des espèces  
dans la bonne humeur  
au cours de la préparation  
du Petit Salon du Champignon



*Pour adhérer à la Société Mycologique du Sedanais, ou pour tout renseignement la concernant, vous pouvez contacter :*

Mr Guy CHRISTELLE (Président)

Pharmacie - 5, route de Messempré - PURE  
☎ 03.24.22.08.53

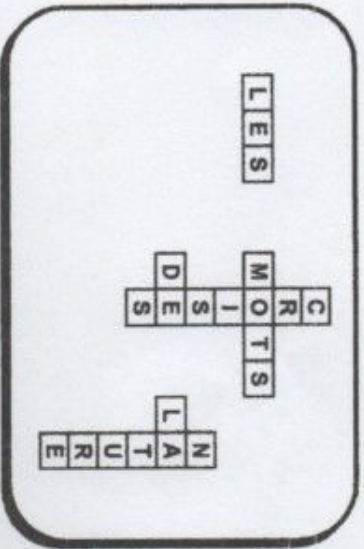
Mr Lucien GASCOIN (Secrétaire)

Le Château - SACHY  
☎ 03.24.22.10.88

Mr Daniel KOST (Trésorier)

7, la Cerisaie - BALAN  
☎ 03.24.27.45.26





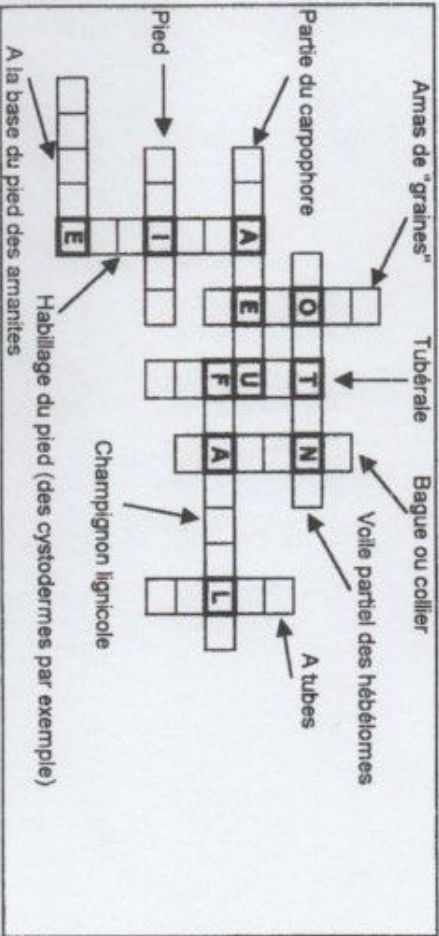
Mot à découvrir				
1 seule lettre				
par case				
Définitions	Petits cours		A donc été appris	Article

**A**

1	2	3	4	5	6	7
a						
b						
c						
d						
e						

- Arbuste à condiment
- Il a peut-être peint des champignons cubiques ?!
- On y trouve l'agaric des prés
- Mot d'enfant - Peut être de Cocagne
- Animal légendaire
- Joint Erie et Ontario
- Duvet d'oiseau

- Maracher spécialisé
- De plume ou de tortue - Branche des bois
- Institut agro-alimentaire - Etre vivant - Petit ou d'enfance
- Des bois, des champs etc...
- Injection d'un sel de radium



**D**

1	2	3
a		
b		
c		

- Espèce de Ramaria
- Pourrait chercher des truffes
- Espèce de Lepista

- Genre de l'amadouvier
- Escarpée
- Russule rouge vif

**B**

1	2	3	4
a			
b			
c			
d			

- Espèce de Russula
- Unité
- Référence
- Espèce de couleur blanche

- Espèce de Lepista
- Rotation
- Fleuve de Russie
- Espèce de Leptopodia

**C**

1	2	3	4	5
a				
b				
c				
d				
e				

- Espèce d'Amanite
- Organisation créée en 1944
- Action de lancer
- Commence au solstice de juin
- Espèce de tricholoma

- Genre de tomentarius
- Article indéfini - Quantité de lait réduite
- Espèce de Russule jaune
- Espèce de Lactaria à saveur âcre









## Mycogastronomie : quelques recettes



### Cèpes farcis

12 beaux cèpes  
150 grammes de viande hachée  
2 foies de volaille  
6 noix fraîches  
1 échalote  
1 jaune d'œuf  
Mie de pain  
Beurre, huile  
Sel, poivre, curry  
Parmesan râpé

Essuyez 12 beaux cèpes à l'aide d'un torchon mouillé. Détachez les pieds des chapeaux et faites revenir ces derniers dans une sauteuse contenant, du beurre chaud. Ajoutez les pieds de cèpes hachés à 150 g de viande hachée enrichie de deux foies de volaille. Ajoutez encore un hachis composé de 6 noix fraîches et d'une échalote. Faites revenir cette farce dans de l'huile chaude et liez-la avec de la mie de pain ramollie. Ajoutez un jaune d'œuf, une pointe de curry, salez et poivrez. Farcissez les chapeaux de cèpes de cette préparation et rangez-les dans un plat à gratin. Saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé et arrosez de beurre fondu. Placez à four chaud durant 20 minutes environ.

### Salade forestière

250 g de cèpes frais fermes  
100 g de petits champignons de Paris  
350 g de mesclun (mélange de jeunes plants de salades diverses)  
2 endives  
1 cuillerée à soupe de noisettes hachées  
1 bouquet de cresson  
6 brins de cerfeuil  
4 cuillerées à soupe d'huile  
2 cuillerées à soupe d'huile de noisette  
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin vieux  
1 cuillerée à soupe de graisse de canard  
Sel, poivre

Préparez une vinaigrette dans un grand saladier avec du poivre, du sel, les huiles et le vinaigre. Nettoyez les cèpes, émincez les chapeaux, hachez les queues. Équeutez et lavez les champignons de Paris, coupez les en lamelles, joignez les à la vinaigrette. Chauffez la graisse dans une poêle et faites y rissoler les cèpes (chapeaux et queues). Après 3 minutes de cuisson sur feu moyen, égouttez les et mélangez les dans le saladier.

Laissez macérer le temps de préparer les salades : lavez le mesclun et le cresson après l'avoir équeuté. Le cerfeuil sera laissé en branche. Tronçonnez les endives. Retirez les champignons du saladier et remplacez les par les salades. Ajoutez le cerfeuil et mélangez. Recouvrez le tout avec les deux variétés de champignons et poivrez au moulin. Saupoudrez de noisettes hachées et servez.





## Feuilletés aux champignons



300 g. de pâte feuilletée déroulée  
500 g. de champignons sauvages mélangés (cèpes, girolles, trompettes des morts, lactaires, ...)  
500 g. de jeunes poireaux  
20 cl. de crème fraîche  
50 g. de beurre  
Ciboulette, sel, poivre

Préchauffez le four à Th.8 (240°). Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4 mm. Découpez-la en 4 cercles de 20 cm de diamètre.

Posez-les sur une plaque à pâtisserie. Striez-les avec la pointe d'un couteau. Enfourez et laissez cuire 20 minutes. Pendant ce temps, préparez la garniture : nettoyez les poireaux, lavez-les et coupez-les en lamelles épaisses de 1/2 cm. Faites-les fondre avec la moitié du beurre dans une poêle, salez, cuisez 10 minutes à feu doux en remuant souvent. Nettoyez les champignons, lavez-les rapidement sous l'eau courante et épongez-les. Coupez-les en lamelles de 3 à 4 mm. Faites fondre le reste du beurre dans une autre poêle, ajoutez les champignons, salez, poivrez. Faites cuire 8 minutes à feu doux. Ajoutez 10 cl. de crème, mélangez, laissez cuire 3 minutes. Mêlez-y les lamelles de poireau, incorporez le reste de crème et une cuillerée à soupe de ciboulette ciselée. Cuisez encore 3 minutes et retirez du feu.

Coupez les feuilletés en deux dans l'épaisseur, posez la partie inférieure dans les assiettes, nappez-les de la préparation. Fermez avec la partie supérieure du feuilletage. Servez sans attendre.

## Carpaccio aux cèpes

400 g. de viande de bœuf (rumsteck)  
1 cœur de céleri  
300 g. de petits cèpes frais  
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
50 g. de parmesan  
1 citron, sel, poivre



Couper la viande en tranches de 2 mm d'épaisseur (demander au boucher de le faire ou bien mettre la viande une heure au congélateur avant de la couper). Mettre ces tranches entre deux feuilles de « papier film » et les aplatir le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez-les sur une assiette plate et mettez-les au réfrigérateur le temps de préparer la suite.

Rincez et nettoyez le cœur de céleri, coupez-le avec les feuilles en petits morceaux. Retirez le pied terreux des cèpes, nettoyez-les et coupez-les en lamelles. Détaillez le parmesan en copeaux.

Répartissez sur la viande céleri, cèpes, copeaux de parmesan, arrosez d'huile, poivrez. Servez accompagné de quartiers de citron et de tranches de pain grillées.

## Cèpes à la bordelaise

800 g. de cèpes frais  
3 échalotes  
2 cuillerées à soupe de persil ciselé  
Huile, 1/2 citron, sel, poivre



Enlevez si nécessaire l'extrémité moussue des pieds de cèpes. Coupez les pieds au ras du chapeau. Assurez vous bien qu'ils ne sont pas véreux. Pour chacun d'eux, sur la partie qui se trouvait la plus proche du chapeau, prélevez une rondelle de 1 cm d'épaisseur (le restant peut être utilisé ultérieurement pour une sauce). Réservez-les.

Essuyez les chapeaux des cèpes avec une éponge humide. Taillez-les en biais en tranches épaisses comme des frites (si les chapeaux sont tout petits, laissez-les entiers). Faites fumer 15 cl d'huile dans une grande poêle, plongez-y les cèpes. Laissez-les rissoler, puis retournez-les, tranche par tranche. Égouttez-les de la friture dès qu'ils sont dorés. Enlevez l'huile. Pendant ce temps, préparez un hachis avec les rondelles de pieds de cèpes et les échalotes pelées. Faites-les rissoler une minute sur feu vif dans une cuillerée à soupe d'huile chaude. Remettez les cèpes dans la poêle, salez-les, poivrez-les, ajoutez le hachis.

Laissez cuire 30 secondes sur feu vif sans cesser de remuer. Arrosez de jus de citron et parsemez de persil. Servez aussitôt.



RE P O N S E S    A U X    M O T S

C  
R  
I  
S  
D E S

N  
L A  
T  
U  
R  
E

B

	1	2	3	4
a	N	A	N	A
b	U	N		T
c	D		O	R
d	A	L	B	A

A

	1	2	3	4	5	6	7										
a	C	H	A	M	P	I	G	N	O	N	N	I	S	T	E		
b	P	B	E	C								A			C	O	R
c	R			A		P		Y		G							E
d	I	A	A	S		A	M	E		A	M	I					D
e	E			S		R	A	T		R							O
f	R	A	D	I	O	A	C	T	I	V	A	T	I	O	N		

E

	1	2	3	4	5	
a	A	U	R	E	A	
b	T			E	S	T
c	R	I	A		E	
d	A	N	I	E	R	

C

	1	2	3	4	5
a	F	U	L	V	A
b	O	N	U		C
c	M		T	I	R
d	E	T	E		I
e	S	T	A	N	S

D

	1	2	3		
a	F	L	A	V	A
b	O		R		U
c	M	E	D	O	R
d	E		U		E
e	S	A	E	V	A

G

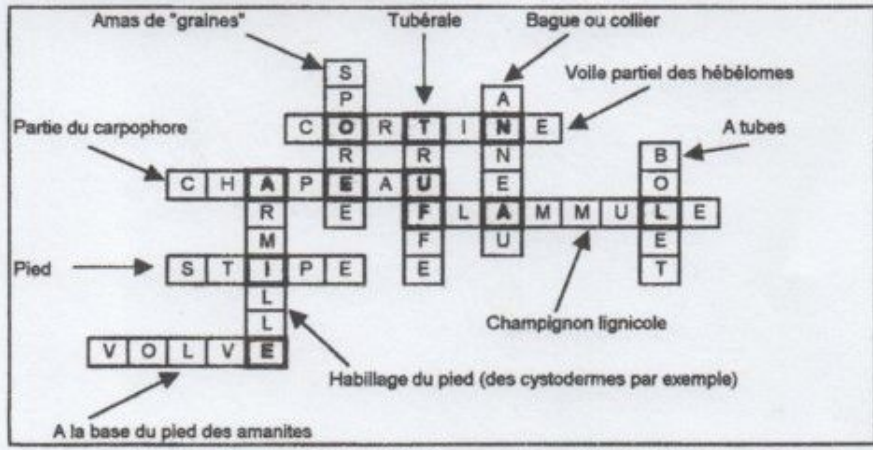
	1	2	3	4	5
a	V	O	L	V	E
b		B	B	I	E
c	B	E	N	I	N
d	E	S		N	E
e	C	E	P	E	S

F

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	C	O	R	T	I	N	A	I	R	E
b	Y		A		M		B	R	A	S
c	S	I	N	A	P	I	S	A	N	S
d	T	O	C		E	S	T		D	
e	O	S	I	E	R		R	I	O	M
f	D		D	E	I		U	R	N	E
g	E	N	A		A	I	S		N	L
h	R	I		A	L	B	A		E	L
i	M	A	I	R	E	I		M	U	E
j	A	T	R	A		S	A	U	R	A

H

	1	2	3	4	5	6
a	P	O	S	T	I	A
b	U		T	R	O	C
c	R	E	A	E		R
d	A		N	O	C	E
e	E	S	S	U	I	S



Un genre de champignon sans lames ni tubes

C	A	N	T	H	A	R	E	L	L	U	S
On peut le ficher pour s'en aller			Défaut				Lui au féminin		Coutumes		

Quelquefois charbonnière

R	U	S	S	U	L	E
Petits cours		A donc été appris		Article		



Le PHARMACIEN  
homme du MEDICAMENT  
mais aussi de:

**24h/24h**  
**vous trouverez**  
**un Pharmacien**

Aromathérapie, Cosmétologie, Diététique,  
Herboristerie, Homéopathie,  
Matériel médical, Orthopédie,  
Parfumerie, Phytothérapie,  
Vétérinaire  
**MYCOLOGIE**

Les Pharmaciens Ardennais  
affiliés à  
la Fédération des Syndicats  
Pharmaceutiques de France  
vous ont offert cette page