



Pieds de mouton et girolles au vinaigre

Ingrédients :

des pieds de mouton
des girolles
4-5 grains de poivre
1 petite c. à café de graines de moutarde jaunes
1/2 feuille de laurier
1-2 gousses d'ail
du basilic frais
Vinaigre de vin blanc
eau
sel

Préparation :

Laver soigneusement les champignons et les couper en morceaux assez gros (ils diminuent quand on les blanchit)

Mettre les grains de poivre, les graines de moutarde, le laurier, l'ail coupé en deux ou trois morceaux et le basilic dans un bocal

Blanchir les champignons 5 minutes dans de l'eau salée, les égoutter et les rincer à l'eau claire

Chauffer le vinaigre dilué avec 1/3 d'eau jusqu'à ébullition

Mettre les champignons dans le bocal et recouvrir avec le mélange vinaigre/eau

Fermer le couvercle

