



Week-end dans le Morvan les 24 et 25 octobre 2009

39 personnes ont participé à ce week-end dans la bonne humeur habituelle.

Le temps a été moins pluvieux qu'annoncé ; mais par principe de précaution nous sommes quand même revenus nous installer à l'abri au Bois du loup pour le pique-nique du samedi midi.



Les déplacements ne pouvaient pas passer inaperçus.

Si le champignon ci-dessous était comestible, les mycophages auraient rempli les paniers.



Les mycologues ont quand même rapporté près d'une centaine d'espèces. Certains partaient dans des discussions passionnées tandis que d'autres y perdaient leur latin. Toutes ne furent pas identifiées...

...la détermination
reste un art difficile.



En tout cas les forêts
étaient belles et les couleurs
d'automne étaient superbes.



Forêt de
Breuil-Chenu

Forêt au Duc



La forêt de Breuil-Chenue fit quelques heureux ; L'heureux ramasseur d'un sparassis crispa (choux fleur) de 3,283 kg fut contraint d'en céder 283g à un collègue pour respecter la tolérance de l'ONF fixée à 3kg par jour et par personne



La chanterelle (*cantharellus tubaeformis*) commençait juste à faire son apparition ; sous forme de milliers d'exemplaires, mais de petite taille. Les plus patients en ont ramassé quelques centaines de grammes.

Un petit truc pour cueillir les chanterelles : Prenez soin de couper la base du pied pour ne pas prendre de terre. Ainsi, vous n'aurez besoin que de quelques heures pour extraire les 500g de chanterelles parmi les 2kg5 d'aiguilles de sapin, mousses, débris végétaux divers (ou d'automne) qui sont tombés dans le panier. Aussi la réalisation de l'excellente soupe dont la recette est donnée ci-dessous ne vous prendra-t-elle alors que quelques minutes.

Soupe aux chanterelles

500g de chanterelles,
250g de lard, 1 œuf,
1 litre et demi de bouillon,
50g de gruyère râpé,
20g de beurre,
2 cuillerées à soupe de
persil haché, sel, poivre.

Faites revenir le lard coupé en petits lardons (1) dans l'huile et le beurre. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les chanterelles, bien nettoyées et coupées en quatre (2). Salez, poivrez, faites cuire jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau. Versez alors le bouillon chaud et faites cuire à feu moyen 15 minutes. Dans la soupière, battez l'œuf (3) avec le gruyère râpé et le persil haché. Versez petit à petit le bouillon en remuant. Ajoutez les chanterelles et les lardons. Servez aussitôt avec des croûtons frits.

Notes : 1) Pour le prélèvement du lard sur le cochon, consultez le site des éleveurs bretons,
2) Vu la taille des chanterelles de la forêt du Breuil, pas la peine de vous mettre en quatre,
3) Avis personnel du Président : c'est meilleur sans œuf et avec un peu de crème.