**RECETTES À BASE DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS**

Dans tous les cas faites tremper les champignons dans un peu de liquide tiède pendant au moins 30 minutes; égouttez et ne jetez surtout pas le liquide car il est très parfumé; utilisez-le dans votre recette.

**Poêlée forestière aux cèpes**

Ingrédients**:** - Une demie courge butternut - Quatre carottes - 1 gousse d'ail - 1 oignon rouge –un sachet de cèpes séchés - Bouillon de légumes - Huile d'olive - Sel, poivre

Ré-hydratez les cèpes dans de l'eau tiède pendant 30 minutes minimum.

Coupez les légumes en quartiers ou en rondelles selon votre goût.

Placez la courge butternut découpée dans un plat, arrosez de quatre cuillères à soupe de bouillon de légumes et d'huile d'olive, salez. Cuire 1 heure au four à 350 degrés (180 celcius) en remuant de temps en temps.

Une fois les cèpes ré-hydratés utilisez l’eau de trempage pour la cuisson des carottes. Gardez les croquantes pour enrichir les textures du plat.

Dans une poêle faites dorer à feu vif l'oignon rouge et l'ail émincés dans quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les cèpes hydratés, les carottes et la courge puis parsemer le tout de quelques cuillères de bouillon de légumes. Faites revenir cinq minutes à feu moyen. Saler et poivrer.

**Risotto aux champignons des bois**

Ingrédients : -320 g de riz à risotto- un sachet de bolets des bois séchés -6 tranches de coppa ou de bacon fumé -1 oignon blanc -2 gousses d'ail – une cuillérée à soupe de concentré de bouillon de légumes -2 cuillères à soupe d'huile d'olive -35 g de beurre -30 cl de vin rouge -100 g de parmesan râpé -2 cuillère(s) à soupe de persil plat grossièrement haché

Faites tremper les champignons secs dans de l’eau tiède pendant au moins 30 minutes.

Coupez la coppa ou le bacon en fines lanières et faites-les dorer dans une poêle sèche. Réservez.

Pelez et hachez séparément l’oignon et les gousses d’ail. Faites bouillir 70 cl d’eau (dont le liquide de trempage des champignons) avec le concentré de bouillon de légumes. Égouttez les champignons.

Versez l’huile dans une sauteuse. Ajoutez l’oignon et faites-le fondre en remuant sans cesse pendant 5 mn. Ajoutez ensuite l’ail, le beurre et les champignons. Versez le riz en pluie, puis, à feu doux, mélangez de manière à ce que les grains deviennent brillants et translucides. Cela demande environ 3 mn.

Mouillez le riz avec le vin rouge et, dès que le liquide s’est évaporé, versez petit à petit le bouillon de légumes, à l’aide d’une louche, en remuant sans cesse, jusqu’à ce que le riz soit cuit : cela prend environ 18 mn. Dès que le riz est cuit, ajoutez le parmesan râpé, mélangez et parsemez de persil et de coppa ou de bacon.

**Crème de champignons des bois**

Ingrédients; -un sachet de champignons sauvages séchés -4 c. à soupe de beurre -1 petit oignon haché finement -4 c. à soupe de farine -1 tasse de bouillon de bœuf -1 1/2 tasses de lait -1 1/2 tasses de champignons de Paris frais tranchés -1 c. à thé de thym séché.

Faites tremper les champignons séchés pour les réhydrater. Égouttez-les en réservant le bouillon de trempage. Faites fondre le beurre dans un chaudron à fond épais et ajoutez-y les oignons. Faites cuire à feu doux environ 5 minutes, ajoutez la farine et mélangez bien. Versez le lait et les bouillons et, à l'aide d'un fouet, amalgamez le tout. Continuez de fouetter jusqu'à épaississement. Ajouter les champignons et le thym, saler et poivrer au goût et laisser mijoter très doucement environ 10 minutes.