

# CHAMPIGNONS A L'HUILE pour antipasti

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg Champignons (trompettes-des-morts, bolets, girolles..)
- 4 gousses Ail
- 60g Cerneaux de noix
- 75cl Huile d'olive
- 50cl Vinaigre de vin blanc
- 12 Baies de genièvre
- 2 Clous de girofle
- 6 Feuilles de laurier
- Sel
- 10 Grains de poivre
- 



## Préparation

1. Nettoyez les champignons en éliminant leur partie terreuse. Essuyez-les délicatement avec un torchon humide. S'ils sont très gros, coupez-les en quatre.
2. Dans une casserole en acier inoxydable, portez le vinaigre à ébullition avec les grains de poivre, clous de girofle et l'ail écrasé. Baissez le feu, ajoutez les champignons puis laissez-les cuire 5 min sur feu doux. Egouttez-les et laissez-les refroidir.
3. Epongez les champignons avec du papier absorbant puis saupoudrez-les de sel. Répartissez dans les deux bocaux préalablement ébouillantés et séchés les champignons, les cerneaux de noix, les feuilles de laurier et les baies de genièvre.
4. Recouvrez totalement les champignons d'huile d'olive. Fermez hermétiquement. Laissez reposer quinze jours dans un endroit frais avant de servir. Utilisez dans les deux mois