**CHAMPIGNONS A L'HUILE Conserves à l'italienne**

**Ingrédients pour 2 bocaux**

* 1 kg de champignons sauvages, les plus petits possible et frais cueillis
* 50 cl de vin blanc sec
* 50 cl de vinaigre de vin blanc
* 6 clous de girofle
* 1 c. à soupe de graines de coriandre
* 3 feuilles de laurier
* 2 brins de romarin
* 2 brins de thym
* 75 cl environ d'huile d'olive vierge extra
* 2 c. à soupe de gros sel
* 1 c. à soupe de poivre blanc en grains

## Préparation :

* Préparation 15 min
* Cuisson 10 min
* Repos 7 jour(s)

Nettoyez les champignons. Parez les pieds à l'aide d'un petit couteau, Essuyez bien les chapeaux avec un linge humide. Blanchissez les champignons en les jetant dans une casserole d'eau bouillante. Après 1 ou 2 minutes, égouttez-les à fond, en les pressant avec l'écumoire pour expulser l'eau sans les écraser.

Dans une casserole, versez le vinaigre et le vin blanc, ajoutez le sel, les épices et les herbes. Portez à ébullition, puis plongez-y la moitié des champignons et laissez-les confire 10 min à feu doux.

Ôtez-les avec une écumoire et laissez-les s'égoutter à fond dans une passoire, puis épongez-les avec du papier absorbant. Renouvelez l'opération avec le reste des champignons.

Ébouillantez deux bocaux à fermeture hermétique de 50 cl. Séchez-les bien. Avant de les remplir avec les champignons égouttés, et débarrassés des épices et de toutes les herbes, sauf du laurier.

Versez l'huile d'olive en veillant à ce qu'elle recouvre totalement les champignons. Fermez les bocaux et attendez une semaine avant de consommer.

Les champignons ainsi préparés Se conserveront très bien plusieurs mois dans un endroit sec et frais, et à l’abri de toute lumière.