

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 93 (2015)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Quelques pas en mycogastronomie ...  
**Autor:** Roth, Jean-Jacques  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935501>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Quelques pas en mycogastronomie...

JEAN-JACQUES ROTH

Peut-être faut-il rappeler pour les débutants en gastronomie et cuisine de champignons sauvages, quelques conseils, voire quelques règles de base. Libre à chacune et à chacun d'en prendre le contrepied :

Examiner sa propre récolte :

- vérifier ses champignons (si on est sûr de connaître les espèces récoltées) : les étaler, regrouper les espèces entre elles. Si un champignon est différent des autres, il va « ressortir » facilement,
- ensuite, examiner chaque spécimen l'un après l'autre séparément.

Préparer ses champignons pour les cuisiner :

- écarter les aiguilles, les fragments de feuilles, les petits animaux (les relâcher sans les abimer!),
- éviter de laver les champignons, mais les brosser avec soin,
- peler le chapeau de certaines espèces (par ex: *Amanita rubescens*, *Lepista nebularis*, etc...),
- enlever les traces colorées sur les champignons, les marques...

## Pour faire une bonne sauce aux champignons simple et rapide:

- préparer une gousse d'ail, deux échalotes, les couper finement, les blondir dans l'huile d'olive, saler et poivrer,
- ajouter les champignons coupés en dés réguliers et cuire à feu doux (3 à 6 minutes) dans la casserole avec couvercle,
- ajouter un peu de vin blanc, faire réduire un peu. Servir avec un peu de crème, rectifier l'assaisonnement.

**KUEHNEROMYCES MUTABILIS** Pholiote changeante | Stockschwämmchen

Photo: FRANCIS MEIGNIEZ

