

SALADE DE CEPES FRAIS



Pour 4 personnes

- 🌀 4 cèpes moyens **ou 8 plus petits**
- 🌀 8 cuillères à soupe d'huile d'olive des Mées
- 🌀 4 poignées de salade de Mesclun avec le plus de variétés possible, assaisonnées de vinaigrette à l'huile d'olive
- 🌀 sel, poivre
- 🌀 1/2 jus de citron

Il est important que les cèpes que vous mangerez en salade soient cueillis « sec », c'est à dire fermes et non détremés d'eau. Ils doivent être très sains.

Il est important, crucial, de bien les laver avec un linge humecté d'eau vinaigrée légèrement avant de les préparer, mais surtout de ne pas les laisser tremper dans l'eau dont ils se gorgeraient.

Avec une fine lame très aiguisée, taillez de fines tranches de cèpes, que vous arrangez en dôme et en spirale sur votre salade, que vous avez assaisonnée et posée sur vos assiettes.

Salez, poivrez, citronnez, arrosez d'huile d'olive, pour qu'elle couvre tous les cèpes, et le tour est joué. Simple, non?

J'insiste ici sur l'huile d'olive des Mées, car d'autres huiles plus méridionales peuvent paraître plus fines au palais de certains, mais seraient ici totalement fades et ne mettraient pas en valeur le goût des cèpes.

L'orange, amanite des Césars, a un goût encore plus fin que le cèpe. Champignon des années fastes où le ciel vous gâte. Heureux celui qui en mange chaque année (ici, on peut se permettre d'utiliser une huile d'olive plus neutre et moins ardente).

Si on vous offre de ces merveilles orangées, ou si vous en trouvez, n'hésitez pas, la salade sera d'oranges et non de cèpes.