

Champignons au vinaigre

pour 2 bocaux de 3½ dl env.

1 dl de vinaigre de vin blanc

2 dl de bouillon de légumes
sans graisse

2 clous de girofle

1 feuille de laurier

1 ou 2 oignons grelots, pelés

porter à ébullition

500 g de champignons de Paris ou
de champignons sylvestres
contrôlés

nettoyer, laver, évent. couper en mor-
ceaux, cuire 5 min dans le liquide, sortir
avec l'écumoire et remplir les bocaux la-
vés, recouvrir du liquide chaud

selon besoin huile d'olive

finir de remplir les bocaux et les fermer
hermétiquement

Chauffer au bain-marie: mettre les bocaux dans une casserole remplie d'eau chaude à $\frac{3}{4}$ de la hauteur des bocaux. Mener au seuil de l'ébullition – de petites bulles doivent monter dans les bocaux – chauffer 1 heure à partir de l'apparition des bulles. Sortir les bocaux, les laisser refroidir à l'abri du courant d'air et contrôler la fermeture.

