

## 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.

