

## Le Tricholome de la Saint-Georges

Nom scientifique : *Calocybe gambosa*

Autres noms français : Mousseron de la Saint-Georges, Mousseron de printemps

Patois : *musquet*



Ce champignon très recherché apparaît vers la mi-mars, fin d'avril avec résurgences parfois à l'automne.

Son mycélium communique à la terre une odeur de farine.

Le chapeau, très épais et ferme, a un bord d'abord enroulé puis convexe et sans aucun mamelon. Son diamètre varie de 5 à 15 cm. Couleur blanchâtre, crème à gris. Surface sèche, légèrement soyeuse. Lamelles très serrées, arquées et étroites.

Pied court de 4 à 7 cm, épais et blanc.

La chair est ferme mais vite véreuse, dégageant une forte odeur de farine fraîche.

Il forme souvent de grands cercles (ronds de sorcières) pérennes sur sols calcaires en lisière de bosquets et dans les prés ; des ronds qui s'agrandissent régulièrement

de quelques centimètres par an avant de finir par se disloquer en fonction des obstacles rencontrés.

Apprécie les lieux moussus (d'où son nom de *Mousseron* ?) et se cache souvent sous la végétation basse. Préfère les habitats ombragés, en exposition nord à nord-ouest.



### *Propriétés médicinales*

Ce *Mousseron* s'avère être hypoglycémiant, c'est-à-dire qu'il abaisse la teneur du sucre dans le sang, pouvant remplacer l'insuline des diabétiques. Une consommation trop importante de *Mousserons* de la Saint-Georges pourrait provoquer des malaises, nausées et vertiges, bien qu'aucun incident n'ait été signalé à ce jour.

## Risques de confusion

Ce Mousseron pourrait être confondu avec l'Entolome livide qui a une odeur semblable mais dont les lamelles d'abord jaunâtres deviennent brun rosé à maturité.

Risque encore plus grand de le confondre avec le dangereux Inocybe de Patouillard venant à la même période. Mais l'Inocybe a un chapeau conique et mamelonné, rougissant après la cueillette et sans odeur de farine.



## Recettes

Ne pas laver les champignons. Enlever les petits bouts de feuilles et d'herbes accrochés au chapeau avec une brosse à dents. Il est cependant conseillé de les faire dégorger leur propre eau. Dans une poêle ou une casserole, verser un peu d'huile d'olive et y faire revenir les champignons ; les laisser rendre leur eau en cuisant à feu vif pendant quelques minutes tout en les remuant avec une cuiller en bois.

## Omelette

Sécher les champignons dans un linge, puis les émincer en petits morceaux. Ajouter ensuite de l'échalote finement hachée avec un dé de beurre ; remuer et laisser cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Dans un bol, battre les œufs pour obtenir une préparation mousseuse. Assaisonner avec sel et poivre. Verser quelques cuillerées de crème fraîche dans la poêle, remuer et après une minute ajouter les œufs battus. Remuer. Faire onduler la poêle jusqu'à l'obtention d'une omelette baveuse.

## Noix de veau aux Tricholomes de la Saint-Georges

Pour 6 personnes. 2 h 20 mn de cuisson.

1.200 kg de noix de veau ;	100 g de lard frais ;
80 g de jambon cuit ;	1 barde de lard ;
500 g de mousserons ;	
1 échalote ;	1 oignon ;
,2 dl de vin blanc sec ;	1 dl de bouillon de volaille ;
2,5 dl de crème fraîche ;	100 g de beurre ;

Sel, poivre.

Ouvrir le morceau de noix de veau en son milieu sans le fendre jusqu'au bout. Nettoyez les champignons. Réservez-en 350 g. Hachez le reste et faites-le cuire avec 25 g de beurre, d'abord 5 minutes à couvert et puis 5 minutes à découvert.

Hachez ensemble jambon, lard et échalote pelée. Ajoutez champignons étudés, sel et poivre, mélangez et farcissez-en le veau.

Refermez en cousant, bardez et ficelés l'ensemble, faites dorer en cocotte avec 25 g de beurre, salez, poivrez. Ajoutez l'oignon pelé et coupé en quatre, le bouillon chaud, le vin.

Couvrez aux 3/4 et laissez cuire 2h à feu doux en surveillant. Retournez la viande à mi-cuisson et faites cuire les autres mousserons dans le reste de beurre. Retirez la viande et gardez-la au chaud.

Versez la crème fraîche dans la cocotte, remuez, laissez réduire de moitié sur feu très vif.

Servir la viande avec les champignons et la sauce à part, accompagné de tagliatelles.

### **Côtes de porc aux Tricholomes de la Saint-Georges**

Pour 6 personnes

1 kg de mousserons ;      4 côtes de porc ;

3 gousses d'ail ;              3 échalotes ;

3 cuillères à soupe d'huile d'olive ;

1 boîte de concentré de tomates ;

1/2 verre de vin blanc sec ;

1/2 verre d'eau ;

Cerfeuil, sel et poivre.

Faire cuire les champignons Dans une sauteuse contenant l'huile ; incorporer le cerfeuil ; mélanger le concentré de tomates aux champignons ; mouiller le tout avec le vin blanc chauffé. Remuer et baisser le feu au minimum.

Dans une poêle, faire dorer les côtes de porc puis terminer la cuisson en les mettant dans la sauteuse avec les champignons.

Couvrir et laisser mijoter 15 minutes à feu doux ; ajouter le demi verre d'eau si cela est nécessaire. Saler et poivrer.

Filter la sauce avant de servir.