

Champignons au Vinaigre  
(Conservation)

Mettre sur le feu 1 casserole  
avec mélange eau - vinaigre en  
parties égales + sel. Dès que le  
liquide bout, y jeter les  
champignons - Faire cuire 10  
minutes environ - Egoutter -  
Ranger dans des bocaux avec feuilles  
de laurier et clous de girofle.  
Couvrir de vinaigre de vin blanc.  
Ajouter par-dessus le vinaigre  
une légère couche d'huile d'olive.  
Boucher et ranger.