

## L'automne

L'automne est de retour avec ses belles couleurs chatoyantes, sa douce lumière, ses premiers frimas mais aussi et surtout ses champignons !

Il est temps d'arpenter les collines... Vous y trouverez, cachés sous les touffes de thym, de lavande et les épines de pins, de magnifiques pinins.

Chacun les cuisine comme il veut.

Voici une manière de les accommoder pour un apéritif savoureux et convivial.

Succès garanti !

## L'autona

*L'autona es de retorn emé sei bèlei colors beluguejantas, sa doça lumiera, mai tamben e surtot sei pinencs.*

*Es temps d'anar barrular a la còla. Trovaretz, esconduts sota lei matas dei farigolas, dei lavandas e leis agulhas de pins, de magnifiques pinencs.*

*Chascun lei cosina coma voù.*

*Vaqui un biais de leis adobar per un aperitiu gostos e conviviau.*

*Sucès garantit !*

## Recette

### Champignons des pins à l'huile et au vinaigre

Pour 1kg de champignons. Nettoyer minutieusement les champignons. Les couper en morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pour leur faire rendre leur eau. Mélanger un verre de vin blanc, un verre de vinaigre blanc, 2 verres d'huile d'olive, 1 oignon, deux gousses d'ail, des piments oiseaux, des graines de genièvre, des feuilles de laurier, du thym, romarin, sel, poivre... Porter à ébullition ce mélange pendant 15 minutes. Jeter les champignons dans ce mélange bouillant. Faire cuire au moins un quart d'heure. Les manger le jour même ou les conserver dans un bocal d'huile.

## Recèta

### Pinencs a l'òli e au vinaigre

*Per 1 kg de champignons. Netejar minuciosament lei pinencs. Lei copar en tròçs. Lei faire revenir dins una sartan emé un pauc d'òli d'ouliva. Faire un mescladissa*

*emé una ceba, doas venas d'alhet, de piments aueùs, de granas de genèbre, de fuelhas de lausier, de farigola, de romaniu, de sau, emé de pebre, de vin blanc, de vinagre blanc, d'òli d'ouлива.*

*Faire prendre lo bolh a n aquela mescladissa pendent 15 minutas. Mandatz lei champignons dins aquela mescladissa bolhenta. Faire coire au mens un quart d'ora. Lei manjar lo jorn meme o lei conservar dins un bocau d'òli.*

