

Hypholoma fasciculare (Huds.Fr)Kumm.
Hypholoma capnoides (Fr.)Kumm.
Tremella mesenterica Retz.ex Hook
Pluteus primus Bonnard
Strobilurus esculentus (Wulf. :Fr.)Sing.
Mycena strobilicola Favre &Kühn
Coprinus micaceus (Bull. :Fr.)Fr (3)
Psathyrella spadiceogrisea (Schaeff. :Fr.) Mre (4)
Tubaria hiemalis Romagnesi ex Bon
Lachnelulla subtilissima (Cke.)Dennis
Discina perlata (Fr.)Fries (1 et 2)





La matinée s'est terminée dans la bonne humeur autour d'un café avec plein de petits choses à grignoter apportées par les participants....puis d'un coup de Rosé de Goron offert par la SMMN.
Prochain rendez-vous le 22 mai. Place Bournot.

Le 22 mai nous nous sommes rendus à la Porte des Chaux – Les Gillottes.
Ce fut une sortie remarquable. Les conditions météorologiques exceptionnelles ont fait exploser les champignons de printemps.

Entre autres :

Calocybe gambosa en quantité (environs 10kg)

Marasmius oreades, plusieurs ronds de sorcière très fournis

Collybia dryophila

Collybia funicularis

Coprinus micaceus

Nolanea hirtipes

Melanoleuca evenosa

Melanoleuca cognata (2)

Mycena, divers espèces (strobilicola, renatii...

Panaeolus sphinctrinus (3)

Strobilurus esculentus

Xeromphalina campanella (1)----->





Et pour finir un super apéro, bien installés sur une pile de billons.

Le 19 juin, nous nous sommes rendus aux Etages – Les Meutes (au Sud Est du Cerneux-Péquignot)
Ce secteur de pâturage boisé et de forêt nous livra nos premières bolets du cours.

Un magnifique *Boletus erythropus* et quelques exemplaires déjà amoindris.

Mycènes (4 et 6) et *Collybies*

Nolanea hirtipes

Agrocybe praecox

Pholiotina blattaria ou *aporos (5)*

Boletus luridus

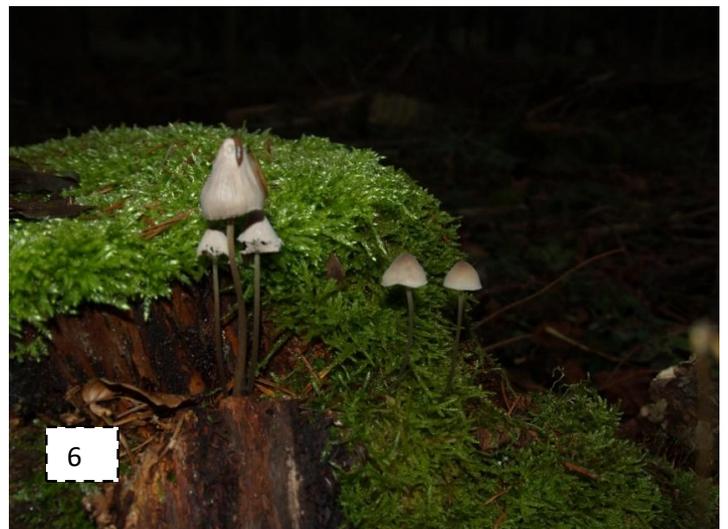
Amanita rubescens

Hypholoma fasciculare

Pholiota highlandensis



Puis un apéritif bien mérité,
après une très belle balade.



Mercredi 17 août au local, François Consolini nous a présenté les champignons comestibles et leurs ressemblants toxiques ainsi que les syndromes d'intoxication. Un grand merci à François.

Puis nous avons abordé l'aspect des diverses méthodes de conservation avec quelques recettes.

Conservation par dessiccation, congélation, conservation avec le vinaigre et avec l'huile, la stérilisation, la lacto-fermentation et les conserves du commerce.

Pour terminer, nous avons préparé un délicieux repas avec comme plat principal des bouchées aux chanterelles fraîches dont voici la recette :

Le feuilleté de chanterelles

Feuilleté :

500 g de pâte feuilletée

- abaisser à 4 mm d'épaisseur

- découper 8 rectangles

- coller avec de l'œuf, 2 rectangles l'un sur l'autre

- les disposer sur une plaque à gâteau

- Cuisson : four chaud (250°) environ 10 minutes. - Eteindre le four, ouvrir la porte et laisser encore 3 minutes.

- Partager les feuilletés en deux dans l'épaisseur.

On peut aussi utiliser des petites coques pour vol-au-vent pour une entrée ou grandes coques pour le menu principal.

Sauce à la crème à base d'un roux :

50 g de beurre-> fondre

- 1 échalotte hâchée -> blondir dans le beurre

- 2 c.s. rase de farine -> **Ajouter hors du feu**, remuer 1 min -

- 2 dl de bouillon de poule -> **Ajouter hors du feu**

- Délayer et remettre sur le feu.

- Assaisonner avec sel et poivre

- Faire mijoter 5 minutes

150 g de chanterelles fraîches ou de chanterelles au naturel

Laver les champignons frais et les cuire 3 minutes **dans très peu d'eau** bouillante. Jeter l'eau de cuisson. Les couper en lamelles.

Les ajouter à la sauce, mettre cuire 5 minutes en remuant souvent.

Disposer les feuilletés ou les coques dans les assiettes. Garnir l'intérieur avec la moitié de la sauce, mettre le couvercle et napper avec le reste de sauce.

Le 4 septembre, je n'ai pas pu emmener mes participants à cette sortie terrain, étant déjà engagé au concours neuchâtelois de bûcheronnage au Communal du Locle.

Cependant, les participants ont rejoint les membres de la société qui ont fait un ramassage pour les croûtes de l'expo.

Un magnifique pique-nique à la cabanne forestière du Cerneux-Péquignot parachevant une journée dans une grande amitié.

Le dimanche 2 octobre, nous nous déplaçons dans un pâturage boisé puis dans une plantation d'épicéas au Gardot/France pour deux heures de terrain, chacune et chacun devant récolter et mettre dans leur panier les espèces trouvées dans leur secteur.

Puis nous rejoignons nos amis de la société du Val de Morteau, qui organisaient leur expo annuelle.

Avec la collaboration des spécialistes sur place, chaque participant devait identifier leur propre récolte en comparant chaque champignon avec ceux exposés.

Un magnifique exercice qui obligeait chacune et chacun à regarder en détail chaque caractéristique des champignons exposés et les leurs.

Enfin, un super apéritif dînatoire a clôturé cette belle aventure mycologique.

Participants et moniteurs ont eu un plaisir immense lors de ce cours.

Que du bonheur !

Le moniteur

Chs.-Henron Pochi.



Marais du Cachot, prélèvement de tourbe, avec autorisation du SFFN et propriétaire, pour le hall de notre expo en 2004. (CHP)