

La plus belle qualité de cette recette, en plus de sa simplicité extrême, c'est qu'elle permet de bien faire ressortir les délicats arômes de muscade et d'agrumes de ces amanites.

COUSCOUS AUX ORONGES D'AMÉRIQUE (amanites de jackson)

Recette de notre président Yvan Perreault

PRÉPARATION

1. Faites gonfler le couscous dans le bouillon de poulet bien chaud.
2. Enlevez les grosses volves blanches à la base des pieds des champignons, tranchez les pieds en fines rondelles, de la même épaisseur que les chapeaux, et faites cuire le tout dans une grande poêle avec mi beurre et mi huile de sésame ou de noisettes, à feu doux et prolongé. Veillez à ce qu'une chaleur d'environ 50 °C passe bien au travers de toutes les parties charnues : il faut que les hémolysines contenues dans la chair des amanites soient bien inactivées par la cuisson. Ne les faites pas sauter! Il faut simplement faire bien attention à ce qu'il ne reste pas de parties crues ou mal cuites.
3. Faites cuire vos oronges avec des cerises de terre et tomates cerises coupées en deux. Arrosez de jus d'orange. Aromatisez de feuilles de menthe bien fraîche, de quelques gouttes d'amaretto et d'une pincée de muscade vers la fin.
4. Mélez tout cela au couscous qui aura été cuit séparément.
5. Servez chaud ou refroidi



Latin : *Amanita jacksonii*
Français : Amanite de Jackson
Vernaculaire : Oronge d'Amérique

INGRÉDIENTS

1 t. de couscous
1 t. de bouillon de poulet
5-6 oronges d'Amérique
1 c. table d'huile de sésame ou de noisettes
1 c. table de beurre
10 cerises de terre
6 tomates cerises
1/3 t. jus d'orange fraîchement pressé
Feuilles de menthe fraîche
Quelques gouttes d'Amaretto
Pincée de muscade

AUTRES PRÉCISIONS SUR LES ORONGES

Prenez des oronges d'Amérique dans toute leur splendeur, c'est-à-dire quand elles ont atteint leur taille maximale mais que les chapeaux n'ont pas encore pris une forme pleinement étalée.

Quand leur chapeau est étalé, les amanites de Jackson sont sur le point de développer ce petit goût métallique qui a fait dire à tant de mycologues chevronnés au Québec qu'elles n'étaient que des comestibles médiocres. Cueillez-les juste au stade antérieur, et cuisinez-les le jour même ou le lendemain au plus tard, vous éviterez ainsi de connaître ce déplaisir.

Précisons qu'il n'y a que sept espèces d'amanites comestibles :

Nom latin	Nom français	Nom vernaculaire
<i>Amanita crocea</i>	Amanites safran	
<i>Amanita fulva</i>	Amanites fauves	Fauvettes
<i>Amanita jacksonii</i>	Amanites de Jackson	Oronges
<i>Amanita rubescens</i>	Amanites rougissantes	Golmottes
<i>Amanita sinicoflava</i>	Amanites jaune paille	
<i>Amanita vaginata</i>	Amanites vaginées	Coucoumelles
<i>Amanita wellsii</i>	Amanite de Wells	