

## *Goulasch de bolets aux aiguilles d'épinette moulues*



- 2 sacs de 30 g de bolets mélangés séchés
- 1 poireau
- 1 poivron
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe d'aiguilles d'épinette moulues
- 1 cuillère à soupe de livèche écossaise
- Huile
- 1 pincée de grains de carvi
- 10 cl de crème fraîche 35 %

Réhydrater les bolets en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les, puis coupez-les en morceaux assez gros. Faites revenir dans l'huile le blanc de poireau coupé menu et le poivron vert émincé.

Lorsqu'ils ont bien fondu, ajoutez les champignons, les aiguilles d'épinette et le carvi, puis la tomate.

Salez, poivrez et laissez mijoter 10 à 15 minutes à feu doux.

Ajoutez la crème et portez à ébullition.

Saupoudrez de livèche et servez aussitôt.