

- Les Jardins d'Éini -

PRINCESSE PATAGONIE

Morilles séchées

Conseils d'utilisation et de conservation

Le plaisir inconditionnel de tous les moments

Pour séduire vos papilles et enchanter vos yeux

Ces Morilles sont ramassées avec le plus grand soin dans des régions à ce jour encore épargnées de toutes pollutions. Après la cueillette, les pieds de ces Morilles sont séparés pour ne conserver que les chapeaux, partie la plus savoureuse du champignon. Nos morilles sont réputées ne contenir ni déchet de terre, ni brindilles d'herbe, ni aiguilles de sapins ou de pins et surtout pas de sable.

Les morilles sont longtemps séchées naturellement, alternativement exposées, au soleil, à l'ombre et soumises au courant d'air. C'est ainsi qu'on évitera d'avoir des champignons cassants et que toute la saveur d'origine sera préservée.

Rapport Volume – Poids

Il faut environ 1,8 à 2,5 Kg de Morilles fraîches pour obtenir 100 g de Morilles séchées.

Réhydratées, les Morilles vont augmenter de volume, environ 2 à 2,5 fois et 100 g de Morilles séchées sont équivalents à environ 2.0 Kg de Morilles fraîches cuisinées ou 4.0 kg de Morilles fraîchement ramassées.

Utilisation

Il sera inutile de préalablement laver ou rincer les morilles.

Les faire réhydrater environ 20 minutes à 1 heure dans un peu d'eau tiède, remuer 4 à 5 fois pour permettre aux champignons de gonfler et d'augmenter de volume. Dans une passoire, faire égoutter les morilles en récupérant le jus.

Le jus aura pris la couleur des morilles et dégagera la même saveur, ce jus, sans être filtré, peut être réutilisé en réduction (1/10 par ébullition et évaporation) pour les sauces.

Les morilles égouttées seront prêtes à être cuisinées selon différentes recettes.

Temps de cuisson conseillé, minimum 20 à 30 minutes. (cuisson à petite ébullition)

Conservation

Les morilles séchées sont sujet au phénomène de dessiccation (perte de saveur, dessèchement, déshydratation) Durant quelques semaines, conservation au sec, à l'abri de la lumière, dans le sachet d'origine, fermé ou dans un bocal fermé pour éviter les insectes parasites comme les mites alimentaires.

Durant quelques mois, nous recommandons de conserver les morilles séchées dans le congélateur (au froid dit négatif) dans l'emballage d'origine, fermé ou dans un récipient fermé. Ne contenant pas d'eau, les morilles séchées, à la sortie du congélateur, peuvent sans plus attendre être directement réhydratées et utilisées. (voir ci-dessus)