

- Les Jardins d'Éini -

Camille des Lys

Champignons cuisinés à l'huile d'olive

Conseils d'utilisation et de conservation

“ Je suis cuisiné à l'huile d'olive, je me déguste froid ou chaud depuis l'apéritif jusqu'au fromage, j'accompagne tous vos plats ”

Le Champignon Camille des Lys, un met d'exception pour tous les instants de la table

Utilisation

Agaric Brun : Champignon raffiné, subtil et élégant, il se marie au Champagne, Grands vins blancs et liquoreux, adapté au Foie Gras, magret de canard, gibier à plumes, volaille, riz blanc, viande blanche à la crème, avec une chiffonnade de jambon cuit ou charcuterie fine, sur un toast de pain blanc à l'apéritif.

Pleurote Gris : Champignon au goût fleuri, il rappelle les saveurs d'été, il est parfait pour accompagner un vin blanc léger, un rosé frais, un rouge très fruité, un fromage de chèvre, de brebis, un parmesan à l'apéritif sur toast de pain aux céréales, une côte d'agneau, une grillade, un poisson vapeur, les pâtes fraîches et toutes les salades.

Lentin du Chêne : Champignon au goût boisé et capiteux, c'est une saveur d'automne et de sous bois, il convient plus facilement à un vin rouge, il est excellent en dégustation avec une chiffonnade de jambon cru séché ou fumé, avec l'ensemble du plateau de fromage, il s'accorde avec une viande rouge, un carpaccio de bœuf, un gibier, et également très délicieux sur une pomme de terre en robe des champs ou sur un simple toast de pain de campagne à l'apéritif.

Si vous le souhaitez, réchauffez-moi en fin de sauce ... sur le met.

Conservation

Avant ouverture du bocal, à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans votre cellier ; ne pas stocker au frais dans le réfrigérateur (l'huile se figera et dénaturera le goût)

Après ouverture du bocal, immerger les champignons dans l'huile en les poussant au fond du bocal, bien refermer le bocal avec le couvercle, à l'abri de la lumière, à température ambiante comme précédemment ...