

# - Les Jardins d'Éini -

## CEPES & CEPES

### Cèpes séchés en lamelles

#### *Conseils d'utilisation et de conservation*

#### **L'élégante saveur d'Automne ...**

**Laissez-vous envoûter par les arômes forestiers de ces Cèpes rigoureusement sélectionnés.**

Les Cèpes, après la collecte, sont soigneusement coupés en fines lamelles, puis séchés naturellement, alternativement exposés au soleil, à l'ombre et soumis au courant d'air.

C'est ainsi qu'on évitera d'avoir des lamelles de champignons cassantes et que toute la saveur d'origine sera préservée.

#### **Rapport Volume – Poids**

Il faut environ 1,4 Kg de Cèpes frais pour obtenir 100 g de Cèpes séchés.

Réhydratés, les Cèpes vont légèrement augmenter de volume, environ 1,4 fois et 100 g de Cèpes séchés sont équivalents à environ 1,4 Kg de Cèpes frais cuisinés ou 2.8 kg de Cèpes fraîchement ramassés.

#### **Utilisation**

Il sera inutile de préalablement laver ou rincer les Cèpes.

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 légèrement de volume.

Dans une passoire, faire égoutter les cèpes en récupérant le jus.

Le jus aura pris la couleur des cèpes et dégagera la même saveur, ce jus, sans être filtré, peut être réutilisé en réduction pour les sauces.

Les cèpes égouttés seront prêts à être cuisinés selon différentes recettes.

Temps de cuisson conseillé, minimum 15 à 20 minutes à feu doux. (pas de cuisson trop vive)

#### **Conservation**

Les cèpes séchés 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 ou dans un bocal fermé pour éviter les insectes parasites comme les mites alimentaires.

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