

- Les Jardins d'Eini -

LILIUM

Trompettes de la mort - Girolles - Mousserons Sélection mélange 4 Champignons sauvages

Conseils d'utilisation et de conservation

L'élégante saveur d'Automne ...

**Laissez-vous envoûter par les arômes forestiers de ces Champignons Sauvages,
séchés naturellement et sélectionnés avec beaucoup de soins.**

Les Champignons, après la collecte, sont soigneusement triés, puis séchés naturellement et alternativement exposés au soleil et soumis au courant d'air, à l'ombre.

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 2.0 Kg de Champignons frais pour obtenir 100 g de Champignons séchés.

Réhydratés, les Champignons vont légèrement augmenter de volume, environ 1,5 fois et 100 g de Champignons séchés sont équivalents à environ 2.0 Kg de Champignons frais cuisinés ou 4.0 kg de Champignons fraîchement ramassés.

Utilisation

Il sera inutile de préalablement laver ou rincer les Champignons séchés.

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 champignons en récupérant le jus.

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

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