

PLEUROTÉS



Information sur les produits

Le pleurote – appelé également pleos dans le commerce – était à l'origine un champignon de la forêt qui, depuis de nombreuses années, est produit en Suisse dans des hangars et trouve de plus en plus d'amateurs. La chair du champignon est juteuse, aromatique et ferme. Le goût se situe à la limite des champignons et des chanterelles. L'aspect du pleurote se distingue fortement des autres types de champignons. Le pied est excentré et le chapeau est très charnu et convexe vers la base du pied. Les chapeaux de couleur beige gris à brun foncé poussent les uns sur les autres comme les tuiles d'un toit et présentent des lamelles blanches jusqu'à la base du pied.

Production

Pour la culture de pleurotes, le substrat se compose principalement de paille. La paille est hachée puis imprégnée d'eau. Ensuite a lieu une pasteurisation à 65 – 70 degrés C en fonction de la méthode de fabrication. Le conditionnement a pour objet de fabriquer un substrat adapté au pleurote, c'est-à-dire qui évite une attaque éventuelle par des organismes concurrents. Les semences de champignons (le mycélium) sont inoculées dans le substrat refroidi. La croissance et la récolte se font dans des chambres de culture entièrement climatisées où l'air, l'humidité et la température doivent être réglés et contrôlés au fur et à mesure de la croissance. La période qui va de l'inoculation du mycélium à la récolte des champignons, dure environ 28 à 35 jours. Avec le même substrat de paille, la récolte peut avoir lieu deux à quatre fois, le cycle étant identique à chaque fois.

Traitement/conservation

Une fois achetés, les pleurotes peuvent être conservés quelques jours au réfrigérateur, non pas dans des sacs en plastique

Crostini aux pleurotes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400 g de pleurotes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre du moulin
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de basilic
- 1 dl de vin blanc
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 baguette
- 1 bouquet de Cima di rape
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive



Nettoyez les champignons et hachez-les grossièrement à la moulinette. Epluchez les oignons et l'ail, hachez-les finalement. Chauffez l'huile d'olive, ajoutez les oignons et l'ail, faites-les fondre jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les champignons et laissez-les mijoter à feu doux. Salez, poivrez. Mouillez maintenant avec le vin blanc et le jus de citron et laissez mijoter à petits bouillons pendant environ 10 min. Hachez le basilic et incorporez-le. Laissez refroidir le mélange avec les champignons. Coupez le pain en tranches et grillez-le au four. Lavez la Cima di rapa, coupez-la en gros morceaux et faites-la blanchir dans l'eau salée, rincez-la immédiatement sous l'eau froide et égouttez-la bien. Faites chauffer l'huile d'olive et faites rissoler le légume, salez et poivrez. Étalez les champignons sur le pain et servez accompagné du légume.

mais uniquement dans des boîtes en carton ou des sacs en papier. Pour certains pleurotes, peu de temps après la récolte, les spores contenues dans le champignon peuvent recouvrir la surface du chapeau d'une fine couche blanche similaire à de la moisissure ; ces spores sont comestibles et il n'est pas nécessaire de les enlever ou de les rincer. A la différence des champignons sauvages, les pleurotes peuvent être appréciés réchauffés et ne sont jamais toxiques.

