

La culture des pleurotes jaunes

Le bac contient un substrat. Lorsque vous l'avez ouvert, celui-ci doit être recouvert de blanc ; sinon refermez le baquet et attendez entre 10 et 15 jours (dans un lieu où la température se trouve entre 20 et 25°C).

Étape 1 : Pour commencer la culture, réalisez 5 entailles de 2 à 3 cm dans le plastique où est emballé le substrat, puis versez un quart de litre d'eau pour 7,5L de substrat et jusqu'à 1/2 litre d'eau pour 15 à 22 litres de substrat. Cette étape sert à humidifier la couche supérieure. Laissez dans une pièce où la température se situe entre 20 et 25°C en plaçant le couvercle sur le carton.

Étape 2 : 2 semaines après, vous allez voir apparaître des boutons blancs. Placez des bâtonnets dans chaque coin, à la verticale, et posez le couvercle dessus. Ainsi, la caisse ne sera pas totalement fermée et l'air pourra circuler. Vous pouvez également placer du film plastique, que vous prendrez le soin de percer, sur le baquet. Plancez ensuite le baquet dans un local à 10/15°C, clair et à l'abri du soleil.

Étape 3 : La couche de substrat ne doit jamais être sèche, il est donc important que vous vaporisiez de l'eau quotidiennement sur le substrat, prenez garde à ne pas trop le mouiller. Rapidement, les petits boutons blancs donneront naissance à des pointes grises (la motte de pleurotes). Continuez à vaporiser tous les jours pour ne pas que le champignon se dessèche.

Étape 4: La récolte s'échelonne sur trois mois. Lors de la récolte, la motte doit être enlevée d'un coup, sans qu'il ne reste de chair. Dans la motte, certains champignons seront déjà trop mûres, d'autres peut-être trop jeunes. Lorsque le champignon est mûr, le chapeau de ce dernier s'enroule vers le haut. La récolte terminée, reprenez la culture à l'étape 3.

Pour la consommation, coupez le champignon à environ 1cm des lamelles. La tige, moins tendre, est souvent utilisée en sauce ou potage.

