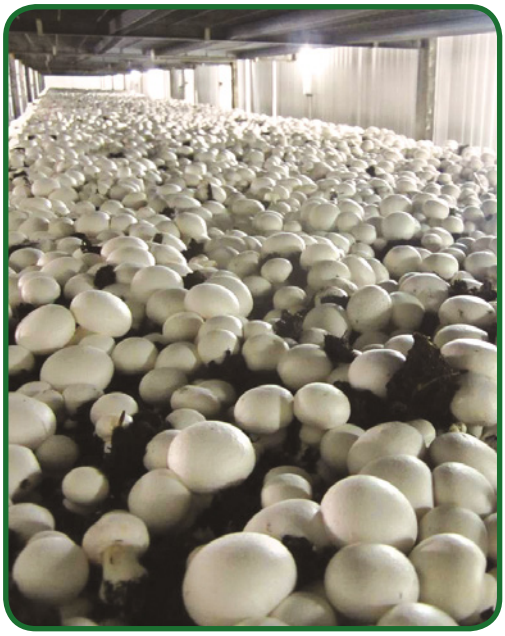
AGARICUS BISPORUS

LE CHAMPIGNON CULTIVÉ



Le produit sec

Même si on a aussi un grand marché en congélation et conservations et préparations diverses (à l'huile, grillé, sauté, etc.,) ça vaut la peine de porter plus d'attention au produit sec d'origine européenne. En fait, la dessiccation conduite à température idoine, associée à la coupe en sections minces, permet d'obtenir des champignons qui conservent leur meilleur arôme qui rappelle typiquement l'amande, et qui, à l'usage, se révèlent parfaitement réhydratables. L'unique variation qualitative est fournie par le stade de maturité de la matière première utilisée (la meilleure qualité est obtenue avec des exemplaires de maturation initiale ou intermédiaire).
Les champignons desséchés de cette façon se prêtent à une utilisation dans de nombreuses recettes quel que soit le type de cuisson, seul ou en mélange avec plusieurs espèces, ou associé à la truffe noire ou à la truffe d'été.

Le premier champignon à être cultivé à l'échelle industrielle en Europe est *Agaricus bisporus*. Parce que le premier grand développement de sa culture a eu lieu en France (à peu près depuis 200 ans), le nom commercial le plus utilisé est "champignon de Paris" ou simplement "champignon".

En cuisine

Comme à l'état frais il se consomme aussi classiquement cru ou sauté avec huile, ail et persil, le champignon se prête à une multitude d'utilisations en cuisine. A la cuisson, il peut changer de couleur et devenir de plus ou moins jaune à couleur de noisette ou également plus sombre dans le cas d'exemplaires mûrs avec des lamelles noires

PLEUROTUS OSTREATUS

LE PLEUROTE CULTIVÉ

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

Dans le monde, de nombreuses espèces de pleurotes sont cultivés dans un but alimentaire. Un des plus importants est *Pleurotus ostreatus*, qui est consommé traditionnellement depuis très longtemps dans les zones où il pousse spontanément.
On parle de champignons qui, pour une consommation sûre, doivent être soumis à une cuisson complète et ne peuvent donc être utilisés "crus en salades".

Photos de gauche: en haut, *Pleurotus ostreatus* en champignonnière; en-dessous la même espèce qui a poussé spontanément sur du bois

Les produits conservés

La vente du Pleurote conservé dans l'huile ou sauté avec huile, ail et persil est très répandue, mais la meilleure ressemblance avec le produit frais est certainement apanage de la congélation. Le Pleurote sec de meilleure qualité est celui coupé très mince, ou au moins pas trop épais, parce qu'il se réhydrate mieux.

Le roi des champignons en mélanges

La cuisson idéale, si nous avons des chapeaux entiers de Pleurotes frais, est sur le gril, dans le four ou à la poêle. Les produits conservés au contraire sont difficiles à utiliser de cette manière et seront cuisinés surtout sautés avec huile, ail et persil ou en ragoût. L'utilisation commerciale et gastronomique la plus classique pour le Pleurotus congelé ou sec est comme composant (souvent espèce principale) des mélanges de plusieurs espèces de champignons, surtout grâce à sa bonne consistance.

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi