

Stockage des noix

Quelques conseils pour profiter longtemps des noix que vous avez récoltées:

- Retirez les noix immédiatement de leur enveloppe verte, séchez-les et entreposez-les dans une pièce sèche, bien aérée et si possible chauffée. Mais la température ne doit pas dépasser 25°C sinon les noix deviendront rances et immangeables.
- Étalez-les sur de vieux linges, des clayettes ou dans des cagettes et laissez-les sécher 2 à 6 semaines (selon les conditions atmosphériques précédant la récolte). Retournez-les régulièrement. Sur des noix bien sèches, la mince pellicule adhère fermement aux cerneaux, et la cloison qui les sépare se brise quand on la plie.
- Stockez les noix sèches dans des cagettes ou des filets, dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Évitez la proximité d'aliments pouvant communiquer leur odeur. Conservation: env. 1 an. Si les conditions optimales ne sont pas réunies, il vaut mieux extraire les cerneaux de la coque et les congeler dans des sachets en plastique. Conservation: env. 1 an.

Remarque: jetez impérativement les noix moisies! Ces moisissures peuvent être très toxiques et donc dangereuses pour la santé.

