



Étaler les champignons frais sur du papier absorbant. Une fois séchés, conserver dans des bocaux bien fermés, contrôler régulièrement

Séchage des champignons

Choisissez des variétés de champignons dont l'arôme sera encore plus intense après dessiccation (p. ex. morilles, bolets, trompettes-des-morts, mais aussi champignons de Paris).

PRÉPARATION: les champignons doivent être propres et secs. Évitez, si possible, de les laver. Retirez les impuretés au moyen d'un couteau ou d'un pinceau. Coupez les champignons en lamelles d'env. 4 mm d'épaisseur, étalez-les sur une grille recouverte de papier absorbant.

SÉCHAGE: pour éviter que les champignons moisissent, mettez-les à sécher 3 à 4 jours dans un endroit ensoleillé et aéré. L'opération est plus facile dans un séchoir spécial ou dans un four à air chaud ou à air pulsé, réglé sur env. 50°C. L'eau de végétation doit être éliminée le plus rapidement possible. Le

séchage dans un four conventionnel n'est pas approprié car l'air y circule mal. La dessiccation est «à point» lorsque les champignons sont encore légèrement élastiques, mais non cassants.

CONSERVATION: environ 1 an dans des bocaux bien fermés.