



Conservation

1. Le séchage ou dessiccation

Le séchage a pour but d'éliminer toute l'eau dans le champignon.

Plus il est rapide, meilleur est le résultat.

Dès le retour de la cueillette, préparer et essuyer soigneusement les espèces destinées à la dessiccation. Les Bolets seront détaillés en fines lamelles, les Trompettes de la mort fendues par le milieu, et les Marasmes débarrassés de leurs pieds coriaces.

On recommandait autrefois de passer un fil dans les tranches de champignons pour en faire des guirlandes que l'on tendait dans un grenier bien aéré.

Bien que restant valable, surtout à la campagne, ce procédé est assez long, et pas toujours facile à réaliser (encore valable pour les Morilles). Il vaut mieux construire une grande clayette avec un fond en toile métallique analogue à celle des garde-manger qui permet le passage de l'air dans la masse des champignons. Ceux-ci seront étalés sur la claie et séchés au soleil, en ayant soin de rentrer la clayette chaque soir afin d'éviter que les espèces ne se réhumidifient sous l'action des rosées nocturnes. Une gaze étendue sur les champignons les met à l'abri des pontes d'insectes que les larves pourraient ensuite parasiter lorsqu'ils seront secs. Par ce procédé, la récolte est prête en quelques jours à être conservée en boîtes métalliques ou dans de petits sacs de tissu. Ce second emballage est préférable au premier, car il permet à la conserve de rester en contact avec l'air. En effet, dans une boîte fermée hermétiquement, la moindre trace d'humidité résiduelle peut provoquer la formation de moisissures.

Lorsque la récolte est faite tardivement à l'automne, ou en année pluvieuse, lorsque le soleil ne daigne pas se montrer, la déshydratation devient impossible par ce procédé. On peut alors sécher les champignons placés sur des grilles, dans le four de la cuisinière, en chauffant par la sole, à la température minimale pour éviter de les racornir (max: 50°).

Il existe également des dessiccateurs, petits appareils à résistance électrique, dont la capacité de chauffe est réglée correctement et qui sont utilisés autant pour les champignons que pour d'autres légumes ou fruits.

La dessiccation donne de très bons résultats, et nous pensons que pour les Cèpes, c'est le procédé idéal pour concentrer au maximum les principes odorants. Morilles, Marasmes, Trompettes de la mort, Chanterelles jaunes en tubes, fournissent également un condiment à forte senteur. Il suffit d'une infime quantité pour parfumer un plat. Au moment de l'emploi, on les fera tremper deux à trois heures dans l'eau tiède. Celle-ci ne sera pas éliminée, mais servira à aromatiser une sauce ou un potage. La poudre de champignons est également intéressante, car elle permet d'avoir sous la main un condiment prêt à l'emploi que l'on conserve dans de petits bocaux. Pour l'obtenir, il faut passer les champignons bien secs à la moulinette ou au moulin à café électrique. Les Trompettes de mort dont l'odeur fruitée est très prononcée, conviennent parfaitement bien à cette préparation, et quelques pincées suffisent à anoblir le plat le plus banal. Idem pour l'Ecailleux qui assaisonne très bien fondue ou raclette.