



Conservation

2. La congélation

Choisir des champignons sains qui viennent d'être récoltés et les nettoyer soigneusement. Leur blanchiment est indispensable avant la congélation. L'eau bouillante retarde l'action des enzymes nuisibles, et permet de conserver le goût et la couleur, tout en maintenant la texture originale des champignons pendant la conservation. Pour blanchir, placer les espèces dans le panier perforé de la cocotte-minute et les immerger trois minutes dans l'eau bouillante salée. Sortir le panier, et les rafraîchir sous l'eau courante pour les raffermir, puis les égoutter sur un linge. En procédant par petites quantités, les champignons sont vite blanchis.

Il est souhaitable que la congélation soit rapide. Ainsi, l'eau des champignons se congèlera en petits cristaux, et lors de la décongélation, la structure du produit ne sera pas modifiée. On a donc intérêt à étaler les espèces bien essorées sur un plateau que l'on placera dans le congélateur. En couche mince, les champignons seront vite congelés. On les mettra ensuite dans des sacs en plastique, étiquetés, avec la date de congélation. Comme ils sont congelés individuellement, lors de leur utilisation on pourra prendre dans le sac la quantité désirée pour un plat. Ces champignons se conserveront au congélateur de 8 à 12 mois. Pour les accommoder, il faudra les décongeler dans de l'eau tiède, puis les préparer comme des champignons frais, en se souvenant que le temps de cuisson devra être deux fois plus court.

Recettes de membres de la société SMMN

Espèces :

Bolets, diverses sortes de Chanterelles, Laccarias, Cornes d'abondance, Tricholomes terreux et prétentieux, Pleurotes et Marasmes des Oréades

- Nettoyer, brosser
- Ou laver mais alors il faut bien égoutter et éponger les champignons
- Couper les gros exemplaires en deux pour contrôler s'ils sont véreux
- Congeler à plat en entier sans qu'ils se touchent
- Ensacher.

Pour la consommation, ne pas décongeler les petites espèces. Pour les bolets et les grosses espèces, laisser très légèrement ramollir environ 10 minutes pour pouvoir les couper. Après vous pouvez les apprêter selon diverses recettes selon les espèces

Durée de conservation : 2 ans à moins 30°
1 an à moins 18°

La marchandise doit être congelée très rapidement.

On peut aussi conserver des champignons **émincés frais**. Cependant la durée de leur conservation **est raccourcie : 3 à 4 mois** à moins 18°.

Dépassé ce délai, ils se dessèchent et se ratatinent.

Ils prennent le goût de congélateur (goût de fer blanc).

Pour les champignons émincés, il est préférable de les blanchir et de les congeler **dans leur eau de cuisson**.

Pour les **espèces nobles**, cette eau de cuisson pourra être utilisée pour la préparation de la sauce (bolets, chanterelles, psalliotés).

Un repas trop copieux peut être congelé dans des barquettes en plastique ou en alu.

Attention à la crème !!!

La conservation d'une telle préparation **est limitée à moins d'un mois**.