



Conservation

5. La conservation par stérilisation

Cette méthode, qui respecte la saveur de l'espèce, permet d'avoir un plat tout prêt pour parer à un repas imprévu. Mais elle demande beaucoup de manipulations et de temps.

Il faut blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée les champignons à chair compacte, ou à saveur prononcée, puis les rafraîchir sous l'eau courante, et les égoutter. Les espèces délicates et les Bolets seront mis à étuver dans de l'huile d'une sauteuse où ils rendront leur eau de végétation.

Dans les bocaux ébouillantés, les champignons seront tassés pour éviter les vides, et recouverts d'une solution saline bouillante (une cuillère à soupe de gros sel par litre d'eau), en laissant un centimètre de vide au sommet du bocal. Il faut ensuite sécher les bords du bocal, adapter le caoutchouc ébouillanté, et fermer.

Pour un grand nombre de bocaux, le stérilisateur est nécessaire. En ajoutant 100 g de sel par litre d'eau du stérilisateur, on élève la température d'ébullition, mais il faut néanmoins compter 1h45 à 2h depuis le début de l'ébullition pour assurer une bonne stérilisation.

Pour deux ou trois bocaux préparés, ce qui est souvent le cas, on a intérêt à utiliser l'auto-cuiseur au fond duquel on place le panier replié pour isoler les bocaux qui seront séparés les uns des autres par un linge. On remplit la cocotte-minute aux 2/3 d'eau, et dès la rotation de la soupape (température 112°) on compte 45 minutes de chauffage.

Dans les deux cas, laisser refroidir l'eau à 30° avant de sortir les bocaux, les retourner pour vérifier leur étanchéité, et les conserver dans un local frais et sec, sens dessus-dessous pour éviter le dessèchement du caoutchouc.