



Conservation

7. Les conserves du commerce

L'amateur de champignons qui n'a pu faire ses conserves peut toujours s'en procurer dans le commerce. Il trouvera des sachets de champignons secs, des bocaux ou des boîtes de champignons stérilisés le jour même de leur cueillette, et des champignons lyophilisés. Pour ces derniers, une congélation rapide a été suivie d'une évaporation sous vide de l'eau, ce qui entraîne une sublimation, c'est-à-dire un passage à l'état gazeux des cristaux de glace contenus dans les tissus. L'aspect et la saveur d'origine sont conservés après la réhydratation rapide du fait de la porosité : c'est un excellent mode de conservation, mais son prix de revient est élevé.