

Les champignons de Quentin



LA MYCOSPHÈRE

Le pleurote



le pleurote huître

Originaires de nos régions tempérées d'Europe, nous utilisons des variétés de pleurotes différentes selon les saisons. La couleur des pleurotes varie entre blanc crème, gris-bleu ou brun foncé selon la variété, la lumière et la température. La chair est ferme. Sa qualité se joue notamment sur sa fraîcheur c'est pourquoi nous les récoltons au maximum quelques jours avant la vente sur nos marchés.



Le pleurote jaune

Ce pleurote originaire d'Asie possède une saveur unique rappelant les agrumes, texture plus délicate que leur cousin le pleurote gris. Nous produisons cette variété principalement aux intersaisons (début automne - printemps) car elles aiment la chaleur.



RECETTE DU CHEF : TAGLIATELLES DE PLEUROTÉS AU GREMOLATA

Pour ceux qui ne connaissent pas le gremolata : C'est une préparation simple de persil - ail - zeste de citron. Le gremolata c'est l'exemple parfait d'une synergie où "Le tout est supérieur à la somme de ses parties". Essayez, vous allez être surpris par cette délicieuse combinaison.

Effilochez les pleurotes, saisissez-les dans une poêle bien chaude. Mélangez aux pâtes cuites et saupoudrez de gremolata, sel, poivre et huile d'olive. Un régal digne d'un grand restaurant !

