



## CHAMPIGNONS DE PARIS



### Information sur les produits

A la cour de Louis XIV, le champignon était déjà considéré comme un mets particulièrement raffiné et très recherché. Autour de 1670, un jardinier découvrit à Paris que le champignons des champs et des prés pouvait être cultivés. Quelques temps plus tard, on découvrit que le champignon était très sensible à la lumière et poussait beaucoup mieux dans des caves sombres et sous des voûtes. Aujourd'hui, la production du champignon de Paris se déroule dans des chambres de culture modernes réparties dans environ 20 petits et grands établissements.

### Production

Il faut tout d'abord constituer le milieu de culture, le substrat qui se compose de matériaux organiques frais. Ce substrat est arrosé, des microorganismes sont activés jusqu'à la fermentation et le substrat est pasteurisé. Ensuite, des semences de champignons (mycélium) sont incorporées au substrat et vont s'y développer jusqu'à le traverser. Le substrat traversé par le mycélium est mis aux carrés énormes dans des chambres climatisées (chaque opération implique une température ambiante différente). Ensuite, il faut encore trois bonnes semaines jusqu'à la récolte des champignons qui sont ramassés à la main. agagag

### Traitement/conservation

Une fois achetés, les champignons peuvent être encore conservés quelques jours au réfrigérateur, jamais dans des sacs en plastique mais de préférence dans une boîte en carton ou des sacs en papier. Une légère pression ou un faible frottement peu-

### Carpaccio de courgettes à la salade de champignons

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients :

- 500 g de champignons
- 2 courgettes
- Sel, poivre du moulin
- 2-3 cuil. à soupe d'huile d'olive

#### Vinaigrette :

- 1/2 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 cuil. à soupe de moutarde forte
- 6 cuil. à soupe de d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe vinaigre aux herbes
- mâche pour garnir



Lavez les courgettes et coupez-les en fines rondelles. Salez et poivrez.

Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les courgettes.

Lavez les champignons et coupez-les en lamelles. Pour la vinaigrette, coupez le poivron en petits dés, épluchez l'oignon et émincez-le. Délayez la moutarde dans l'huile d'olive, ajoutez le vinaigre, fouettez, salez et poivrez. Incorporez le poivron et l'oignon dans la vinaigrette, assaisonnez et laissez macérer pendant environ 15 minutes. Disposez les courgettes en éventail sur les assiettes, ajoutez la salade de champignons et garnissez avec la mâche.

vent être à l'origine de tâches brunes. Il n'est pas nécessaire de les enlever car elles n'entravent pas leur arôme ni leur durée de conservation.

Si nécessaire, passez rapidement les champignons sous l'eau.

