

SHII-TAKE



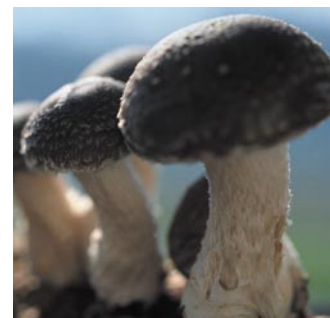
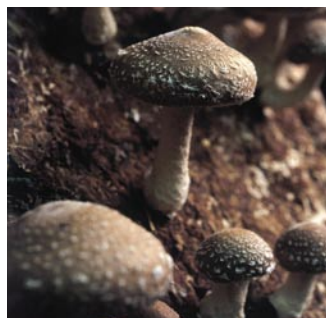
Le shii-take fut découvert lors du changement de siècle en Chine sur des arbres abattus et fut alors cultivé pour la première fois. Depuis son introduction il y a quelques décennies, il a gagné en popularité et, après le champignon de Paris, est le champignon le plus largement consommé. Depuis quelques années, il est produit en Suisse dans des chambres de culture climatisées et des conditions d'hygiène très strictes. Le shii-take est connu pour son goût très épicé et très raffiné. Les modes de préparation sont multiples. Les jeunes shii-takes sont toujours un peu bruns au niveau de l'intersection, le chapeau est ombelliforme et lisse. Des restes de peau de couleur blanche sur le bord sont habituels. Un bref séjour à température ambiante a pour effet de rider légèrement la peau et de donner une teinte foncée au bord du chapeau ; néanmoins, l'arôme reste savoureux.

Production

Ce champignon délicat nécessite une grande attention. Le substrat est réalisé à partir de copeaux de bois provenant des forêts suisses, d'additifs végétaux, d'eau et de semence. Le tout est ensuite mélangé, désinfecté à la vapeur et les semences de shiitakes sont introduites. Durant 18 à 20 semaines, le substrat est ensuite stocké à 20 degrés dans des conteneurs fermés. Le mycélium du champignon traverse le substrat au cours de cette période. Puis le bloc est transféré dans la chambre de culture où les premiers fruits, c'est à dire les champignons, font surface au bout de 5 à 12 jours environ. Trois à quatre jours plus tard, la récolte peut commencer.

Traitement/conservation

Le shiitake devrait être seulement essuyé et non pas lavé car sinon il s'imprègne d'eau et perd de son goût. La queue doit être



Penne aux brocolis et aux shii-take

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400 g de penne rigate
- Sel, poivre du moulin
- 400 g de brocoli
- 400 g de shii-take
- 3 gousses d'ail
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 bouquet d'origan
- parmesan



Coupez le brocoli en petits bouquets et faites-le cuire dans de l'eau salée de telle façon qu'il soit encore al dente, jetez l'eau et rafraîchissez-le sous l'eau froide.

Retirez les pieds de champignons, coupez les têtes en quatre.

Epluchez l'ail, coupez-le et faites-le revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et faites-les revenir brièvement. Versez les tomates et laissez cuire le tout pendant 5 minutes. Ajoutez le brocoli, salez et poivrez. Prenez 4 petits bouquets d'origan et réservez-les pour garnir. Emiettez le reste de l'origan et incorporez-le à la sauce.

Faites cuire les penne al dente dans de l'eau salée, jetez l'eau et incorporez les penne à la sauce. Versez les penne dans un plat et saupoudrez de parmesan fraîchement râpé, garnissez avec l'origan et servez immédiatement.

enlevée systématiquement car elle reste coriace même après une longue cuisson. 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. A l'inverse des champignons sauvages, les champignons de culture ne peuvent jamais être toxiques et peuvent même être appréciés tout simplement en les réchauffant.