

Recette : cèpes en salade

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **72 (1994)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

la parcelle. Mais c'est le client lui-même qui doit mettre à disposition la parcelle, le terrain devant être adéquat (ce qui est d'une extrême importance).

Comme on le sait, les chênes demandent plusieurs années pour atteindre une taille respectable (Il s'agit ici d'une espèce méridionale de chêne, le chêne vert ou yeuse, *Quercus ilex*, qui est très sensible au froid et dont on ne sait pas s'il pourrait bien se développer sur le territoire de notre pays). Il n'est guère croyable qu'au bout de trois ans déjà on puisse espérer récolter des Cèpes de taille convenable sous les chênes mycorhizés. Les jeunes arbres utilisent pour leur propre croissance la plus grande partie des substances organiques d'échanges. Je note entre parenthèses qu'en France la Truffe (qui est aussi une espèce mycorhizique) est aussi cultivée avec le chêne comme commensal. Selon la littérature, on n'y récolte les premières Truffes mûres qu'après un délai d'attente de 15 à 20 ans. Je sais bien, évidemment, que l'on ne doit pas comparer Truffes et Cèpes, mais cet exemple montre tout de même que l'apparition des premiers carpophores risque de n'avoir lieu que bien plus de 3 ans après la plantation des arbres mycorhizés.

De plus, la documentation remise au client ne mentionne nulle part une installation d'arrosage de la plantation; pour un rendement adéquat, cet arrosage est dans tous les cas nécessaire; ou bien préféreriez-vous, par temps sec prolongé, assurer une humidité convenable avec votre arrosoir ? Il n'est pas plus question des larves ni des limaces: peut-on imaginer que la firme vous achèterait à 30 000 livres le kg des Cèpes devenus HLM de larves affamées ? Ou bien, pour lutter contre ces «parasites», faudra-t-il utiliser des produits de lutte antiparasitaires sous la forme d'insecticides ? En tenant compte des réflexions ci-dessus, il est évident que la culture des Cèpes n'est ni si simple ni si peu coûteuse que le laisse entendre la firme italienne. Je voudrais par conséquent attirer l'attention des amis des champignons: qu'ils réfléchissent bien avant de se lancer dans une telle aventure.

Le Laboratoire cantonal et l'Institut de Botanique de Zurich sont en tout temps à votre disposition pour des renseignements complémentaires ou pour répondre à vos questions.

H.-P. Neukom, Lab. cant. de Zurich, case postale, 8030 Zurich
(Traduction: F. Brunelli)

Recette: Cèpes en salade

- Ingrédients: 20 g beurre
2 échalotes débitées en lamelles
250 g Cèpes débités en minces tranches
200 g fromage d'Emmental débité en cubes
100 g germes de soja
sel, poivre
- Pour la sauce: 1 gousse d'ail pressée
1 cc sauce soja
3 cs vinaigre de vin blanc
1 cc moutarde
6 cs huile d'olive
poivre du moulin
- Péparation: glacer les échalotes dans le beurre, ajouter les champignons, étuver, assaisonner; sortir de la poêle et laisser refroidir; dresser sur 4 assiettes avec les autres composants de la salade.
- Un tuyau: on peut remplacer les pousses de soja par de la doucette ou du cresson, mais alors supprimer l'Emmental.

Source: périodique édité par la Société Mycologique d'Einsiedeln
(trad.: F. B.)