

Catalogue Champignons



Les Champignons des Volcans

Sommaire

<i>Chanterelles Cendrées</i>	<i>p.2</i>
<i>Chanterelles en Tube</i>	<i>p.3</i>
<i>Coulemelle</i>	<i>p.4</i>
<i>Cèpe de Bordeaux</i>	<i>p.5</i>
<i>Girolles</i>	<i>p.6</i>
<i>Laccaire Améthyste</i>	<i>p.7</i>
<i>Pieds de Mouton</i>	<i>p.8</i>
<i>Trompettes de la Mort</i>	<i>p.9</i>
<i>Conditionnement</i>	<i>p.10</i>





Chanterelles Cendrées

(*Craterellus cinereus*)



Origine : Cantal

Ingrédients : Chanterelles cendrées (100%)

Chapeau : En entonnoir (2 à 6 cm), gris-noir à gris cendré, à bord très ondulé

Plis : Décourbés, bien formés et interveinés, gris cendré à gris-bleu

Pied : 2 à 8 cm, noir à gris cendré, creux

Chair : Très mince

Odeur : Fruitée, de mirabelle

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus

Saison : Août > Novembre



Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Chanterelles cendrées séchées dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'elles se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

Crème de Chanterelle cendrée.

Poêlée de chanterelles cendrée au beurre.

Sauces .

Pâtes aux chanterelles cendrée.

Filets de perches, chanterelles cendrée, noix et jambon de pays.





Chanterelles en Tube

(*Cantharellus tubae formis*)



Origine : Cantal et Corrèze

Ingrédients : Chanterelles en tube (100%)

Chapeau : En entonnoir (2 à 6 cm), lisse, brun, brun-jaune à brun grisâtre, à bord très ondulé

Plis : Décurrents, bien formés, fourchus, gris-brun à gris jaunâtre

Pied : 3 à 8 cm, creux, lisse, ocre jaune, jaune-brun à jaune grisâtre

Chair : Très mince

Odeur : Faible, fruitée

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus

Saison : Septembre > Décembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Chanterelles en tube séchées dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'elles se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Crème de Chanterelle en tube.
- Poêlée de chanterelles au beurre.
- Sauces.
- Pâtes aux chanterelles.
- Filets de perches, chanterelles en tube, noix et jambon de pays.





Laccaire Améthyste

(*Laccaria Amethystina*)



Origine : Cantal et Corrèze

Ingrédients : Laccaire Améthyste (100%)

Chapeau : 1 à 7 cm, sec, mat, violet sombre vif à lilas pâle en séchant, souvent un peu creusé au centre

Lames : Adnées à échanquées, espacées, violettes

Pied : 4 à 12 cm, creux, de même couleur que le chapeau

Chair : Violacée, mince

Odeur : Inodore ou très faible

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus et de conifères

Saison : Août > Novembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Laccaire améthystes séchés dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'ils se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Omelette aux Mousseron des bois (*Laccaire Améthyste*)
- Tagliatelles aux Laccaires Améthystes





Cèpes de Bordeaux

(*Boletus edulis*)



Origine : Cantal et Corrèze

Ingrédients : Cèpes de Bordeaux (100%)

Chapeau : 4 à 25 cm, un peu gras au toucher, lisse, brun clair à brun sombre, à bord plus pâle avec un fin liseré blanchâtre

Pores : Fins, blancs puis jaunes et enfin olivâtres.

Pied : 6 à 20 cm, renflé, robuste, blanchâtre à brun clair, avec un réseau clair seulement visible au sommet

Chair : Blanche, brun-rose sous la peau du chapeau

Odeur : Forte, agréable, de cèpe

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus et de conifères

Saison : Septembre > Novembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Cèpes de Bordeaux séchés dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'ils se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Gratin de pommes de terre et cèpes.
- Sauce aux cèpes.
- Risotto aux cèpes.
- Poulet aux cèpes et à la crème.





Girolles

(*Cantharellus cibarius*)



Origine : Cantal, Corrèze et Lot

Ingrédients : Girolles (100%)

Chapeau : 3 à 10 cm, plat puis en entonnoir, charnu, jaune vif uniforme, à bord ondulé

Plis : Décourbés, espacés et fourchus, jaune vif

Pied : 2 à 7 cm, charnu, jaune.

Chair : Blanche ou jaunâtre

Odeur : Fruitée, de mirabelle ou d'abricot

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus et de conifères

Saison : Juin > Novembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Girolles séchées dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'elles se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Soupe crémeuse aux girolles
- Risotto aux girolles séchées et parmesan
- Pâtes aux girolles séchées
- Sauce aux girolles

L'eau utilisée pour réhydrater les girolles ne doit pas être jetée, car elle est infusée de saveurs intenses. Filtrez-la à travers un filtre à café ou une étamine pour éliminer les éventuelles impuretés et utilisez-la comme base pour des risottos ou des soupes.





Coulemelle

(*Macrolepiota procera*)



Origine : Cantal

Ingrédients : Coulemelle (*Lépiote élevée*) (100%)

Chapeau : 5 à 25 cm, couvert d'écaillés brunes régulières sur fond plus pâle, mamelon brun au centre

Lames : Libres, blanches ou crème

Pied : 10 à 25 cm, nettement chiné de brun sur fond beige-crème, avec un épais anneau double coulissant et un bulbe à la base

Chair : Blanche, tendre

Odeur : Forte, de beurre fondu, fruitée ou herbacée

Saveur : Douce, de noisette

Habitat : Bois clairs de feuillus, lisières de bois, prairies

Saison : Septembre > Novembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Coulemelles séchées dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'elles se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Coulemelles sautées à la poêle.
- Lasagnes de coulemelles.
- Gratin de coulemelles





Pied-de-Mouton

(Hydnum Repandum)



Origine : Cantal et Corrèze

Ingrédients : Pied-de-mouton (100%)

Chapeau : 3 à 15 cm, charnu, mat et feutré, à bord longtemps enroulé puis irrégulier, crème à brun clair, parfois orangé

Aiguillons : Crèmes, serrés, décourants

Pied : Blanc à crème, épais (3 à 8 cm).

Chair : Ferme, très cassante, blanche à crème

Odeur : Agréable, fruitée

Saveur : Douce, puis amère

Habitat : Forêts de feuillus et de conifères

Saison : Septembre > Décembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les pieds de mouton séchés dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'ils se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Pieds de mouton au miel de montagne
- Paillassons de pommes de terre aux Pieds de mouton
- Pied-de-mouton à la crème
- Fricassée de Pieds-de-mouton et fourme d'Ambert





Trompettes de la Mort

(*Craterellus cornucopioides*)



Origine : Cantal et Corrèze

Ingrédients : Trompette de la Mort (100%)

Chapeau : 2 à 15 cm, en entonnoir, à bord lobé et irrégulier, à l'intérieur gris-brun à noir

Plis : Absents. Surface lisse, gris cendré à gris noirâtre, plus pâle que la face intérieure

Pied : 2 à 9 cm, creux, dans le prolongement du chapeau

Chair : Noire, mince

Odeur : Forte, agréable

Saveur : Douce

Habitat : Forêts de feuillus

Saison : Septembre > Décembre

Conservation : A l'abri de l'air, de l'humidité et de la lumière.

Préparation : Placer les Trompettes de la mort séchées dans un grand bol, puis les recouvrir d'eau tiède et les laisser reposer 2h minimum afin qu'elles se réhydratent complètement et naturellement.

Idées de recettes :

- Poêlée de Trompettes de la mort et persillade.
- Nids d'Alsace à la crème de Trompettes de la mort.
- Tomates farcies au porc et Trompettes de la mort.
- Magret de canard, pommes et Trompettes de la mort.
- Poulet à la Bastiaise.
- Feuilleté au boudin blanc et Trompettes de la mort à la crème.



Conditionnements

Trois conditionnements sont disponibles:



Girolles séchées
(*Cantharellus cibarius*)



Poids net : 30 grammes
Origine : Cantal et Corrèze
Ingrédients : girolles (100%)
Champignons sauvages cueillis et conditionnés à la main.

Les Champignons des Volcans, M. LEYGNIER, leschampignonsdesvol-

Sachets hermétiques

30 gr.

Bocaux ou sachets vrac

100 gr.



Girolles séchées
(*Cantharellus cibarius*)



Poids net : 100 grammes
Origine : Cantal et Corrèze
Ingrédients : girolles (100%)
Champignons sauvages cueillis et conditionnés à la main.

Les Champignons des Volcans, M. LEYGNIER, leschampignonsdesvol-



Girolles séchées
(*Cantharellus cibarius*)



Poids net : 250 grammes
Origine : Cantal et Corrèze
Ingrédients : girolles (100%)
Champignons sauvages cueillis et conditionnés à la main.

Les Champignons des Volcans, M. LEYGNIER, leschampignonsdesvol-

Bocaux ou sachets vrac

250 gr.

Vous trouverez dans ce petit livret une gamme de champignons sauvages, cueillis, séchés et conditionnés artisanalement, à la main. Des champignons 100% français, cueillis au fil de mes pérégrinations forestières.



Petites citations...

« Les amours sont comme les champignons. On ne sait si elles appartiennent à la bonne ou à la mauvaise espèce que lorsqu'il est trop tard. » »

Tristan Bernard

« Tous les champignons sont comestibles ; certains, une fois seulement. »

Coluche

« Dans notre édition d'hier, une légère erreur technique nous a fait imprimer les noms



LES CHAMPIGNONS DES VOLCANS,

M. LEYGNIER, 8 Lafage, 19550 Soursac

leschampignonsdesvolcans@gmail.com