

## Catalogue des Champignons Cultivés

Petite introduction...

Il est difficile d'expliquer ou de détailler les différentes espèces de champignons, même si on se restreint aux espèces comestibles et à « notre catalogue ».

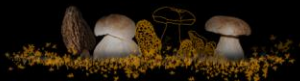
On peut être à la fois :

**Récurrent**, dans nos explications (sauvages/cultivés, printemps/automne)

**Loguace**, surnom du champignon en fonction des régions, classification, description pied/lamelle/chapeau, utilisation

**Fantasque**, en fonction de leurs "légendes" (les ronds de sorcières, la pleine lune)

Nous avons synthétisé au maximum les explications.





### **Lentin de Chêne ou shiitake**

Produit par nos soins

*Lentinula edodes*

Champignon d'origine asiatique, il se trouve à l'état sauvage mais il est principalement cultivé. Il est apprécié pour ses qualités nutritives et gustatives. A consommer cuit.

### **Pleurote gris**

Produit par nos soins

*Pleurotus*

Ce champignon se trouve à l'état sauvage mais il est principalement cultivé. Il pousse en grappe sur des sacs.



### **Pleurote jaune**

Produit par nos soins

*Pleurotus Citrinopileatus*

Il se trouve à l'état sauvage, mais il est principalement cultivé. Il pousse en grappe sur des sacs. Il est légèrement plus petit que le pleurote gris puisque son chapeau ne dépasse pas les 5 cm.

### **Champignons de Paris**

Produit par nos soins

*Agaricus Bisporus*

On l'appelle aussi champignon de couche. On le trouve le plus sous sa forme cultivée. Il s'agit certainement du plus connu des champignons.



### **Champignons de Paris Bouton**

Il s'agit d'un tout petit champignon de Paris. On le cueille très rapidement. Il peut être rosé, mais il est surtout travaillé sous sa couleur blanche. Il est idéal pour les plats en sauce où on peut le mettre en entier.

Champignons de Paris Rosé ou Blond  
Produit par nos soins

*Agaricus Bisporus*

Il s'agit d'une autre variété de champignons de Paris. Il est plus fort en goût mais est, de la même façon, cultivé à très grande échelle.



Enoki

*Flammulina velutipes*

Champignon d'origine asiatique, il est aussi appelé « Collybie à pied velouté ». On le trouve à l'état sauvage ou cultivé.

Eryngii

*Pleurotus Eryngii*

Champignon que l'on le trouve à l'état sauvage ou cultivé.



Shimeji

Champignon du hêtre blanc, il ne doit pas être consommé cru. Son arôme et sa texture fait de lui un atout culinaire délicieux.

Pied bleu

*Lepista Nuda*

On le trouve à l'état sauvage ou cultivé.

