



Une initiation à la cuisine du champignon

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Une initiation à la cuisine du champignon

Philippe Emanuelli

Une initiation à la cuisine du champignon Philippe Emanuelli

 [Télécharger Une initiation à la cuisine du champignon ...pdf](#)

 [Lire en ligne Une initiation à la cuisine du champignon ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Une initiation à la cuisine du champignon Philippe Emanuelli**

288 pages

Extrait

AVERTISSEMENT

Ce livre a pour vocation «d'initier» à la cuisine du champignon telle que je l'expérimente depuis quelques années. Je ne présente pas une liste exhaustive des champignons comestibles, mais je privilégie ceux qui sont régulièrement disponibles sur les étals des maraîchers, à la ville comme à la campagne. Cet ouvrage n'est en aucun cas un encouragement à la cueillette.

° Cueillir des variétés sauvages sans compétence particulière et les consommer est réellement dangereux. D'autant que les pharmaciens ne sont plus formés à la reconnaissance des espèces...

° Les écosystèmes sont de plus en plus fragiles, et donc de plus en plus précieux. D'où un renforcement de la protection des sites via une réglementation plus sévère, en partie en réponse à l'intensification des ramassages (l'engouement pour les champignons ayant créé un marché juteux). La mode du cueilleur du dimanche va souvent à l'encontre des prérogatives des autochtones et nuit aux véritables amoureux de la nature.

Certaines régions de France, de Grèce ou d'Italie ont développé une véritable culture de la cueillette qui s'inscrit positivement dans l'économie locale, tant d'un point de vue social qu'environnemental.

° Il est désormais assez facile de trouver sur les étals des maraîchers, notamment sur les marchés publics des villes et villages, des champignons sauvages de qualité, sains, sûrs et variés.

Je vous encourage vivement à consommer des champignons cultivés. Moins chers, moins touchés par la pollution, de plus en plus bio, de mieux en mieux distribués, prêts à être cuisinés, et diététiquement corrects. Ils devraient rapidement s'intégrer au quotidien des foyers urbains.

Malgré tout, si l'aventure vous tente quand même, voici quelques conseils utiles :

° Quitte à marcher beaucoup, ne gardez pas votre véhicule près des sites convoités et/ou connus, surtout si vous n'êtes pas immatriculé dans le quartier : crevage de pneus et carrosserie rayée garantis... Soyez discret et respectueux. Par exemple, ne ramassez que ce dont vous avez besoin et ne laissez aucune trace de votre passage.

° Objets indispensables : un téléphone, une montre, un bon guide de reconnaissance des champignons, de bonnes chaussures.

° N'utilisez jamais de sac plastique (poche, pochon, etc.) ; certaines espèces deviennent toxiques confinées dans du plastique.

° Ne consommez que ce dont vous êtes absolument sûr, en quantité modérée.

° Pour vous guérir des tentatives audacieuses, n'hésitez pas à lire la symptomatologie des différentes intoxications liées aux champignons vénéneux. C'est très efficace ! Repérez les numéros des centres antipoison de votre région. Présentation de l'éditeur

Enfin un vrai livre d'amateur éclairé pour cuisiner les champignons. Un index visuel d'environ 50

champignons les plus communs disponibles sur les marchés qu'ils soient sauvages, cultivés ou séchés. Les techniques et outils pour les nettoyer et les préparer avant cuisson. Selon les familles de champignons, les vrais trucs et astuces de cuisson. Des recettes simples et plus sophistiquées toutes plébiscitées par la clientèle du Café des Spores à Bruxelles. Biographie de l'auteur

Philippe Emanuelli, sommelier de formation, a créé le Café des Spores à Bruxelles il y a 6 ans. Un bistrot concept inédit sur la dégustation des champignons en tant que met principal.

Download and Read Online Une initiation à la cuisine du champignon Philippe Emanuelli #GMV8B4EP70T

Lire Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli pour ebook en ligne Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli à lire en ligne. Online Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli ebook Téléchargement PDF Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli Doc Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli Mobipocket Une initiation à la cuisine du champignon par Philippe Emanuelli EPub

GMV8B4EP70TGMV8B4EP70TGMV8B4EP70T