

COMMUNIQUÉ

DÉCOUVREZ CES 4 PRODUITS FORESTIERS DE LANAUDIÈRE!

JOLIETTE, LE 26 JUILLET 2017 – Comme vous le savez sans doute, le comité sur les produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière souhaite faire connaître plusieurs produits de nos forêts au grand public et aux chefs de la région. Nous vous présentons nos quatre premiers produits :

M. Yvan Perreault, membre du comité, nous les explique :

1. Le chénopode (chou gras) a longtemps été considéré comme une mauvaise herbe. Les feuilles sont consommées en laitue et sont particulièrement délicieuses.
2. Le mélilot blanc : les fleurs ont un parfum qui rappelle la vanille et conviennent bien pour la préparation de mets sucrés, en particulier pour parfumer les crèmes. Les jeunes feuilles sont légèrement aromatiques et peuvent être ajoutées comme condiments aux salades. Quant aux graines, elles sont une épice intéressante pour les fromages et les autres plats. Attention de faire en sorte qu'aucune partie du mélilot blanc ne soit à demi séchée, elle serait alors toxique, en développant une toxine hypercoagulante. Tant que l'on consomme les parties comestibles du mélilot blanc soit parfaitement fraîches, soit parfaitement séchées (elles craquent alors sous les doigts sans qu'on ne sente rien de mou au toucher), il n'y aura aucun danger.
3. La chanterelle commune est un des meilleurs champignons que nous retrouvons en forêt. Elle a un goût qui lui est propre, un goût d'agrumes avec un petit côté poivré qui peut inspirer les plus grands cuisiniers... et les amateurs de saveurs!
4. Le champignon-homard, qui a une belle couleur orangée, est en réalité le champignon d'un champignon, c'est-à-dire qu'il parasite le champignon appelé russule à pied court. Sa saveur douce se marie particulièrement bien aux poissons et aux fruits de mer. Il donne également une belle teinte safranée à vos risottos et plats de pâtes et sa chair ferme se prête à merveille au gratin dauphinois. Comme la majorité des champignons sauvages, il se mange cuit seulement.

Bonnes découvertes et dégustations !

— 30 —

Source : Annie Cossette

Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
450 867-7773, poste 242

Chanterelle commune



Crédit photo : Les Jardins Sauvages

Chou gras



Crédit photo : Les Jardins Sauvages

Méililot blanc



Champignon homard

