

Cultivez les pleurotes sur votre balcon

De l'avis de toutes les participantes, l'après-midi passé en compagnie de France Mailhot et de Véronique Cloutier fut des plus instructifs.

Tout d'abord, l'explication des exigences de la culture des champignons en serre, depuis l'ensemencement jusqu'à la récolte.

Véronique Cloutier explique au groupe les principales étapes; chaque personne prépare son terreau.



La journée se poursuit par la visite de la pouponnière et des pleurotes qui poussent dans le boisé pour bien voir la différence de couleur



Les pleurotes sont cultivés en milieu stérile (une serre est réservée aux visiteurs), dans des bacs, où la température et l'humidité sont contrôlées. Ci-contre, les participantes devant un tas de paille où sont jetées les cultures déjà récoltées. Bien que les champignons continuent de pousser en abondance, ils ne sont pas récupérés.

Puis France Mailhot se met à l'ouvrage et nous apprête différents plats pour déguster les pleurotes : en confiture (délicieusement sucrée, pointe de gingembre), en pâte feuilletée, en canapés sauce vin blanc et crème et nappés sur un vol-au-vent. Le tout agréablement accompagné de vin blanc. Pas besoin de souper après ça!

France Mailhot en pleine action! Un vrai régal.





Et il y avait aussi des savons (pleurote et citronnelle) qui se sont envolés aussi rapidement que les petites bouchées!

Chaque personne est repartie avec sa propre culture de pleurotes et les conseils avisés de France et de Véronique.