

Mélange de champignons forestiers

Mélange de champignons forestiers en sachet de 1 kg.

Le mélange de champignons forestiers est le plus souvent cuisiné avec une persillade. Il accompagne ainsi les viandes sautées ou rôties. Il entre également dans la composition de certaines sauces.

On ne dénombre pas moins de neuf espèces différentes de champignons au sein de notre sélection de mélange forestier, alors que chacune de nos offres n'en contient respectivement que quatre ou cinq espèces. Parmi ces champignons, seul le bolet est présent dans toutes nos offres, mais avec des teneurs relativement variables puisqu'elles oscillent entre 20 et 35 %. Présent aussi dans six sur sept de nos offres, le pleurote s'avère être un champignon très utilisé par les industriels. Là encore, variant entre 12 et 45 %, on est loin d'afficher des quantités homogènes. Les champignons qui reviennent ensuite le plus souvent dans notre sélection sont les cèpes (12 à 20 %), les girolles (10 à 30 %) et les shiitakes (20 à 30 %). Par contre, on constate que certaines offres se démarquent avec l'ajout de champignons un peu moins courant, tel que les lactaires, les mousserons, les trompettes des morts ou encore les pholiotés. Les teneurs

sont néanmoins plus faibles et représentent seulement 5 à 10 % du produit fini, sauf pour les pholiotés où ces dernières oscillent entre 10 et 20 %. Il faudra donc s'attendre à retrouver des mélanges avec des textures plus ou moins fermes : comparé à une girolle ou un mousseron, un bolet sera beaucoup plus mou et légèrement baveux. Les saveurs seront également différentes : un pleurote possède en effet un goût neutre contrairement au parfum boisé d'un cèpe ou d'une trompette des morts. Parmi les offres où l'information nous a été communiquée, on remarque par ailleurs que les pleurotes, les shiitakes et les pholiotés sont issus de culture, et non du milieu sauvage. Côté provenance, si la Chine et l'Europe de l'Est semblent approvisionner le marché pour la majorité des espèces, on s'aperçoit que l'intégralité des bolets provient néanmoins d'Amérique du Sud (Chili).

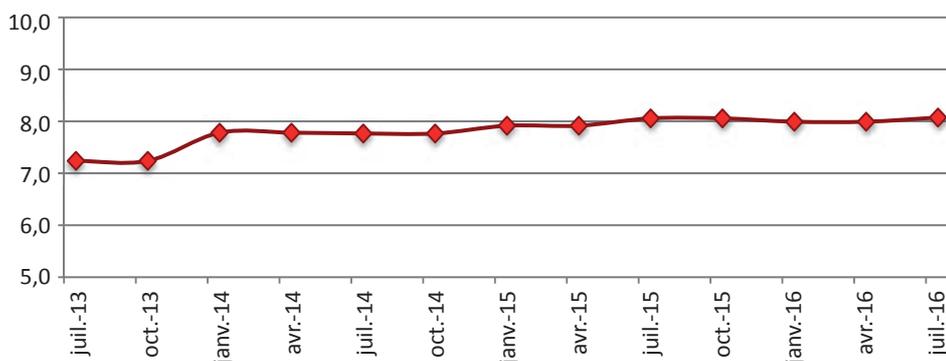


Question d'un acheteur

Dans la liste des ingrédients, pourquoi le lentin de chêne et le shiitake porte-t'il le même nom latin (*Lentinus edodes*) ?

Il s'agit en fait du même champignon. Originaire d'Asie (principalement Chine, Japon et Corée), ce champignon s'est toutefois bien acclimaté sous nos latitudes où on le fait notamment pousser sur des essences de chêne. Les industriels peuvent donc utiliser à leur convenance le nom asiatique ou francophone qui lui a été attribué.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du mélange de champignons pour agrémenter vos potages et leur apporter une touche boisée.

Thèmes & Recettes

L'Automne : Soufflé des sous-bois

Terroir : Tourte aux champignons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39622	22 kcal	2,2 %	0,8 %	< 0,5 %	0,5 %	3,8 g	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	22 kcal	1,4 %	1,7 %	0,5 %	0,4 %	2,7 g	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	21 kcal	1,7 %	1,9 %	0,8 %	0,2 %	2,5 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	19 kcal	1,4 %	1,7 %	0,8 %	0,3 %	2,3 g	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	15 kcal	1,5 %	1,9 %	0,7 %	0,2 %	NC	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	27 kcal	2,3 %	2,3 %	0,6 %	0,3 %	3,2 g	MAGDA Magda
TRANSGOURMET	788208	22 kcal	2,2 %	0,8 %	0,3 %	0,3 %	3,8 g	MAGDA Magda

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de champignon et %	Variété	Mode de production	Dimensions	Industriels Marque
BRAKE	39622	cru	pleurote 45 %, bolet 30 %, cèpe 15 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Boletus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus</i> , lactaire : <i>Lactarius deliciosus</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, lactaire : sauvage	bolet : morceau 1,5 à 4 cm, lactaire : morceau 2 à 5 cm, pleurote, lactaire : morceau 1 à 3,5 cm	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	cru	bolet jaune 35 %*, girolle 30 %*, trompette des morts 10 %*, mousseron 5 %*	bolet : <i>Suillus luteus</i> , girolle : <i>Cantharellus cibarius</i> , trompette des morts : <i>Craterellus comucopioides</i> , mousseron : <i>Marasmius oreades</i>	NC	NC	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	cru	pleurote 30 %, bolet jaune 20 %, cèpe 20 %, shiitake : 20 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola</i> , shiitake : <i>Lentinus edodes</i> , girolle : <i>Cantharellus cibarius</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, shiitake : cultivé, girolle : sauvage	pleurote, bolet, cèpe, shiitake : morceau +/- 2 à 5 cm, girolle : entière Ø tête 2 à 4 cm	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	cru	pleurote 25 à 30 %, bolet jaune 25 à 35 %, shiitake : 20 à 30 %, pholiote 10 à 20 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , shiitake : <i>Lentinus edodes</i> , pholiote : <i>Pholiota mutabilis</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, shiitake : cultivé, pholiote : cultivée	pleurote, bolet, shiitake : morceau +/- 2 à 5 cm, pholiote : entière Ø tête 1,8 à 3,5 cm	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	cru	bolet jaune 28 %*, lentin de chêne 28 %*, cèpe 12 %*, pleurote 12 %*	bolet : <i>Suillus luteus</i> , lentin de chêne : <i>Lentinus edodes</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola</i> , pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i>	bolet : sauvage, lentin : cultivé, cèpe : sauvage, pleurote : cultivé	bolet, lentin, cèpe, pleurote : morceau 2 à 5 cm	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	cru	pleurote 30 %, bolet jaune 20 %, cèpe 20 %, shiitake : 20 %, lactaire 10 %	NC	NC	NC	MAGDA Magda
TRANSFOURMET	788208	cru	pleurote 45 %, bolet jaune 30 %, cèpe 15 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus</i> , lactaire : <i>Lactarius deliciosus</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, lactaire : sauvage	pleurote, cèpe, bolet, lactaire : morceau 1,5 à 4,5 cm	MAGDA Magda

* % minimum

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	Mise en œuvre	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39622	bolet : Chine, cèpe : Chine, Pologne, Roumanie, lactaire : Bulgarie, Chili, Serbie, pleurote : Chine	France	sans décongélation	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 3 x 1 kg	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	bolet : Chili, girolle, trompette des morts, mousseron : UE	UE	blanchir à l'eau salée, presser légèrement, stocker sur du papier absorbant, cuisson rissolee, braisée ou papillote	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	Chine, Chili, Europe de l'Est, Maroc, Turquie	NC	sans décongélation, cuire à feu vif 7 min	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, nombre de sachets NC	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	pleurote, shiitake, pholiote : Chine, bolet : Chili, Turquie, Pérou	France	sans décongélation, cuire à feu vif jusqu'à élimination de l'eau, puis cuire 8 min à feu vif avec de la matière grasse	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	Afrique du Sud, Biélorussie, Bulgarie, Chili, Chine, Croatie, Monténégro, Pologne, Roumanie, Russie, Serbie, Turquie, Ukraine	France	sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle pour faire dégorger	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 3 x 1 kg	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	pleurote, shiitake : Chine, bolet : Chili, cèpe : Chine, Europe, girolle : Pologne, Roumanie	France	NC	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MAGDA Magda
TRANSFOURMET	788208	pleurote : Chine, bolet : Chili, cèpe : Chine, Europe, lactaire : Chili, Europe	France	sans décongélation, cuisson 20 min à la poêle à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MAGDA Magda

Comme on peut le constater dans les conseils de mise en œuvre, il est préférable de précuire le mélange de champignons forestiers afin d'éliminer le surplus d'eau. Le rejet de cette dernière occasionnant une perte de poids d'environ 40 %, compter à la mise en œuvre environ 150 à 180 g pour les maternelles et les élémentaires, et 240 à 270 g pour les catégories d'âges supérieurs si vous souhaitez servir ce mélange en tant que garniture de légumes.

Néanmoins, étant donné le coût élevé de ce produit, il est assez courant de le proposer en accompagnement d'un autre légume (haricot vert, carotte...), ou d'un féculent (pâte, riz...). Dans ce dernier cas, vérifier que le pourcentage de champignons mis en œuvre soit supérieur à celui du féculent si vous souhaitez conserver votre garniture dans la classification des légumes cuits.

