



## PLEUROTES et PLEUROTÉS JAUNE

### Culture des Pleurotes en huître (Pleurotus, développée sur paille écologique)

Le baquet contient un substrat. Lorsque vous l'avez ouvert, celui-ci doit être recouvert de blanc; sinon refermez le baquet et attendez encore 10–14 jours (température ambiante: 20–25°C).

1. Pour commencer la culture, versez 1/4 de L d'eau sur le substrat pour un volume de 7,5 L, jusqu'à 1/2 L pour un volume de 15 et 22 L, afin que la couche supérieure soit bien humide.
2. Des boutons blancs apparaissent environ 2 semaines plus tard. Maintenant, piquez des bâtonnets à chaque coin du baquet pour que le couvercle reste ouvert (hauteur de l'ouverture environ 3 cm). Vous pouvez aussi tendre une feuille de plastique transparent sur la boîte, après l'avoir percé de 4 trous de 2–3 cm. Ensuite, gardez le baquet à 10–15°C, dans un local clair, mais à l'abri du soleil!
3. La couche supérieure du substrat ne doit JAMAIS être sèche. C'est pourquoi vaporisez le substrat tous les jours (sans le mouiller).
4. Bientôt, les boutons blancs donneront naissance à des pointes grises, la motte de pleurotes. Continuez à vaporiser tous les jours, sinon le champignon se desséchera.

**RÉCOLTE:** La récolte s'échelonne sur trois mois. Lors de la récolte, la motte doit être enlevée d'un coup, sans qu'il reste de chair. Dans la motte, certains champignons seront déjà trop mûrs, d'autres peut-être trop jeunes mais on n'y peut rien. Lorsqu'il est trop mûr, le bord du chapeau s'enroule vers le haut. Pour la consommation, coupez le champignon à environ 1 cm des lamelles. La tige, moins tendre, est souvent utilisée en sauce ou en potage.

La récolte passée, reprenez la culture à partir du 3ème point. Un baquet fournit environ 3 récoltes.

BONNE CHANCE ET BON APPÉTIT!