

Les Forestiers

Trompettes de la mort

Comment les reconnaître ?

- Une couleur noire et une forme de trompette
- Un tapis lisse et pelucheux sous le chapeau
- Un pied creux en forme d'entonnoir

Quels bienfaits nutritionnels ?

- Très riche en fibres et en protéines
- Peu calorique
- Renferme toutes les vitamines B mais également des vitamines D, E et K



Comment les préparer ?

Très appréciées en cuisine pour leur chair souple, fine et élastique, elles possèdent une mâche originale qui apporte du peps aux préparations. Elles se cuisinent entières ou en lamelles, au four ou a la poêle, de préférence à feux doux. Les trompettes de la mort accompagnent finement volailles, viandes et poissons et donnent du contraste et une incomparable saveur aux préparations culinaires.

Balade forestière

Elles doivent leur nom si particulier à la période à laquelle elles apparaissent, qui coïncide souvent avec la Toussaint (fête des morts). Leur goût unique en font un comestible très apprécié, utilisé pour la préparation de nombreux plats cuisinés.



Conditionnement

Barquettes de 250 g
Colis de 8 barquettes
ou en vrac en colis
de 1 kg ou 3 kg



Origine

France/ Import



Variété

Sylvestre



Saisonnalité

Septembre à décembre