

CRINIÈRE DU LION

Hericium erinaceus

Production locale – série pilote

Un champignon de caractère

Champignon blanc ivoire à longues épines pendantes, chair dense et fibreuse. Sans lamelles, structure homogène, excellente tenue à la cuisson.

Signature culinaire

- **Texture** : ferme, charnue, rappelant certaines chairs marines
- **Saveur** : douce, umami, notes de crustacés et de sous-bois
- **Cuissons idéales** : poêlé, rôti, grillé, cuisson sèche maîtrisée
- **Comportement** : belle caramélislation, pas d'effet spongieux

Usages gastronomiques

- Tranches épaisses poêlées (substitution marine végétale)
- Émietté (crabe / homard végétal)
- Garnitures, farces, ravioles
- Déshydraté puis réduit en poudre comme exhausteur de goût

Conservation – produit frais

- 2 à 4 °C
- Conditionnement respirant
- 5 à 7 jours après récolte

Note produit

Ingrédient travaillé pour sa **texture et son goût**.

Présence naturelle de composés bioactifs étudiés en nutrition.

Produit proposé dans le cadre d'une production pilote – volumes limités