

Ballot de Culture de Champignons « Eryngii » Bio



- **Variété eryngii**, alias le "pleurotes du panicaut", ou le "king oyster"
- **Ballot** de culture prêts à pousser.
- **Récolte**: entre 0,75 et 1 kg de champignons frais sur 2-3 récoltes.
- **Composition**: sciures de bois, céréales, mycélium d'eryngii. Poids net du ballot: +-5,2 kg.
Dimensions : 25*20*20 cm (L*I*H)

(* [Nos ballots sont certifiés bio "BE-BIO-01" par Certisys \(Belgique\).](#)



Un peu plus délicats à cultiver que les pleurotes gris, les eryngiis ont une très bonne conservation grâce à sa chair ferme et dense, et sa faible teneur en eau. Le pied se rapproche de la texture des cèpes de Bordeaux. Saveur légère d'amande. Ils peuvent être cuisinés en carpaccios.

Les eryngiis préfèrent les températures fraîches de 15 à 18°. Ils ont besoin d'une humidité élevée et constante au début de la fructification, qui diminue progressivement jusqu'à la récolte.

Utilisation

Conservez les ballots au frigo avant de les utiliser (max 2 semaines).

2 modes de fructification:

- Ouvrir le dessus du sac en laissant 15-20 cm de plastique au dessus du substrat, et attendre l'apparition des primordias ("bourgeons" de champignons), puis redescendre progressivement le plastique au niveau du substrat.
- Faire une entaille sur le côté du ballot au niveau du substrat et chasser l'air du sac par cette ouverture. De la même manière que les pleurotes, maintenir humide. Cette technique prends un peu plus de temps, et a tendance à produire un petit peu moins. Mais cela favorise le développement des chapeaux plus que des pieds, ce qui donne des champignons un peu différents au niveau du goût et de la texture.

Où le cultiver?

A l'intérieur (cuisine, garage, cave). Les eryngiis ont besoin d'un peu de lumière pour pousser. Préférez la lumière indirecte du soleil, éviter tout ce qui risque de dessécher le ballot: courant d'air, radiateur, soleil. Les eryngiis aiment l'humidité mais n'aiment pas être trempé en permanence car ils sont plus sensibles aux maladies que les pleurotes par exemple.

Combien de récoltes fais-je faire?

Nous faisons généralement 2 récoltes sur ce type de ballots. La première récolte est la plus abondante.

Combien de temps conservent les eryngiis?

Les eryngiis conservent environ 2 semaines dans un sachet en papier au frigo. Pour une plus longue conservation vous pouvez également les congeler ou en faire des conserves en bocaux.

Astuce:

Pour encourager la pousse et la productivité d'une deuxième récolte vous pouvez:

- Réhumidifier les sacs en les immergeant une nuit dans l'eau avant de les égoutter et les remettre en culture
- Faire un choc thermique: vous placez le ballot une nuit ou plus au frais (frigo ou extérieur par exemple). Cela simule l'arrivée de l'hivers et encourage donc le champignon à se reproduire.

Remarque: Les indications de récoltes sont des estimations sur base de notre expérience de production mais ne sont pas une garantie. La productivité des blocs dépend des conditions de culture et de l'expérience du producteur.