

# Faire sécher (puis réhydrater) les trompettes des morts et les chanterelles



“ Nous avons choisi de faire sécher la dernière cueillette, celle de dimanche) de chanterelles et de trompettes des morts sur une surface plane et absorbante. Un jeu d'enfants! Vous pouvez aussi vous amuser à les enfiler puis d'enguirlander votre séjour...”

## Les Ingrédients :

- Chanterelles en tube
- Trompettes des morts

## Les Étapes :

**Identifier les chanterelles en tubes et les trompettes des morts...**

- Chanterelles en tube (chanterelles en trompette, chanterelles en entonnoir, girolles grises) :
- Trompettes des morts (cornes d'abondance, craterelles) :



**Faire sécher les chanterelles (sinueuses et en tube) et les trompettes des morts...** Enlevez le bout des pieds terreux, triez. Étalez-les en une seule couche sur une surface plane et absorbante (journal, bois...). Retournez-les régulièrement. Avant de mettre en bocal, passez les champignons au tamis (passoire) afin d'enlever la terre et le sable. Le temps de séchage à température ambiante varie de quelques jours (pour les plus petits spécimens de chanterelles) à 1 semaine (pour les trompettes des morts).



*Réhydrater les chanterelles (sinueuses et en tube) et les trompettes des morts...* Déposez la quantité souhaitée dans un saladier. Remplissez d'eau. Faites tremper les champignons et rincez plusieurs fois et ce jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Utilisez-les dans la cuisson de votre recette préférée.

## Et Que Dire De Plus ?



→ [Sept champignons d'automne en concours...](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/faire-secher-les-trompettes-des-morts-et-les-chanterelles/>