

Défendons le goût du frais

# Le Shii-Také



Ce petit chapeau brun révèle sa saveur aromatique

## IMPORTANT

Ce champignon nécessite une cuisson complète avant consommation.

## FACILE À PRÉPARER

A L'ÉTUVÉE  
20 MN



FOUR  
10 MN



SAUTÉ  
6/7 MN



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Il est délicieux dans les soupes, les sauces, les pâtes, le riz ou les mets orientaux. Le shii-také se cuisine sauté, grillé, cuit à l'étuvée ou au four.



Parmentier végétarien  
potimarron, échalotes, shii-také



Poêlée de shii-také



Velouté  
de topinambour  
et shii-také

