

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Lichen séché

Un lichen des forêts d'Europe du Nord, séché, à la note boisée et sauvage.

Ce lichen pousse sur les troncs d'arbres des forêts d'Europe du Nord. Récolté puis séché, il est livré en barquette. Association naturelle d'un champignon et d'une algue, il apporte à l'assiette une touche sauvage et nordique : selon la préparation, il se fait frire quelques secondes pour devenir croustillant, se réhydrate dans un bouillon ou sert de décor.

SAVEUR

boisée, sous-bois

Saisons et origines

Disponible toute l'année, en petites quantités : sur commande, selon les arrivages.

Conditionnements

- **Barquette**

En cuisine

- Frit quelques secondes, en garniture croustillante
- En décor d'assiette, façon cuisine nordique
- Réhydraté dans un bouillon ou une infusion

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis

01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite