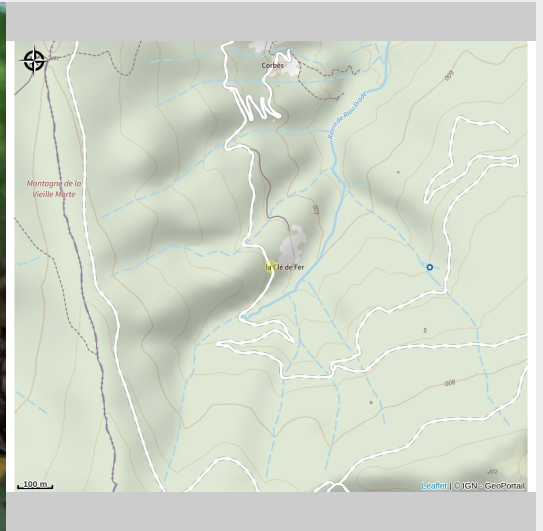


Champignons - La Clef de Fer

Vallées cévenoles



Crédit photo : La Clef de Fer (La Clef de Fer)

Infos pratiques

Type : Produits du terroir

Description

Au coeur des vallées cévenoles, la Clef de Fer propose sa gamme de châtaignes fraîches produites en Agriculture Biologique. Les variétés cultivées sont la Pelligrine, la Figarette et la Dauphine. Des framboises et des baies sauvages (cade, mûres, cynorhodon) sont également commercialisées en circuits courts.

La mas de la Clef de Fer propose également d'autres produits emblématiques de la région, particulièrement appréciés : des champignons !

- **Cèpe**

Séché naturellement, il conserve toutes ses saveurs. Le cèpe enchantera et sublimerà vos préparations culinaires...en le réhydratant simplement cuit dans un jus ou une sauce.

- **Girolle**

Sans doute l'un des champignons courants les plus appréciés et les plus recherchés lorsque la saison bat son plein. Fraîche, elle sera avec le Cèpe, la reine de vos omelettes.

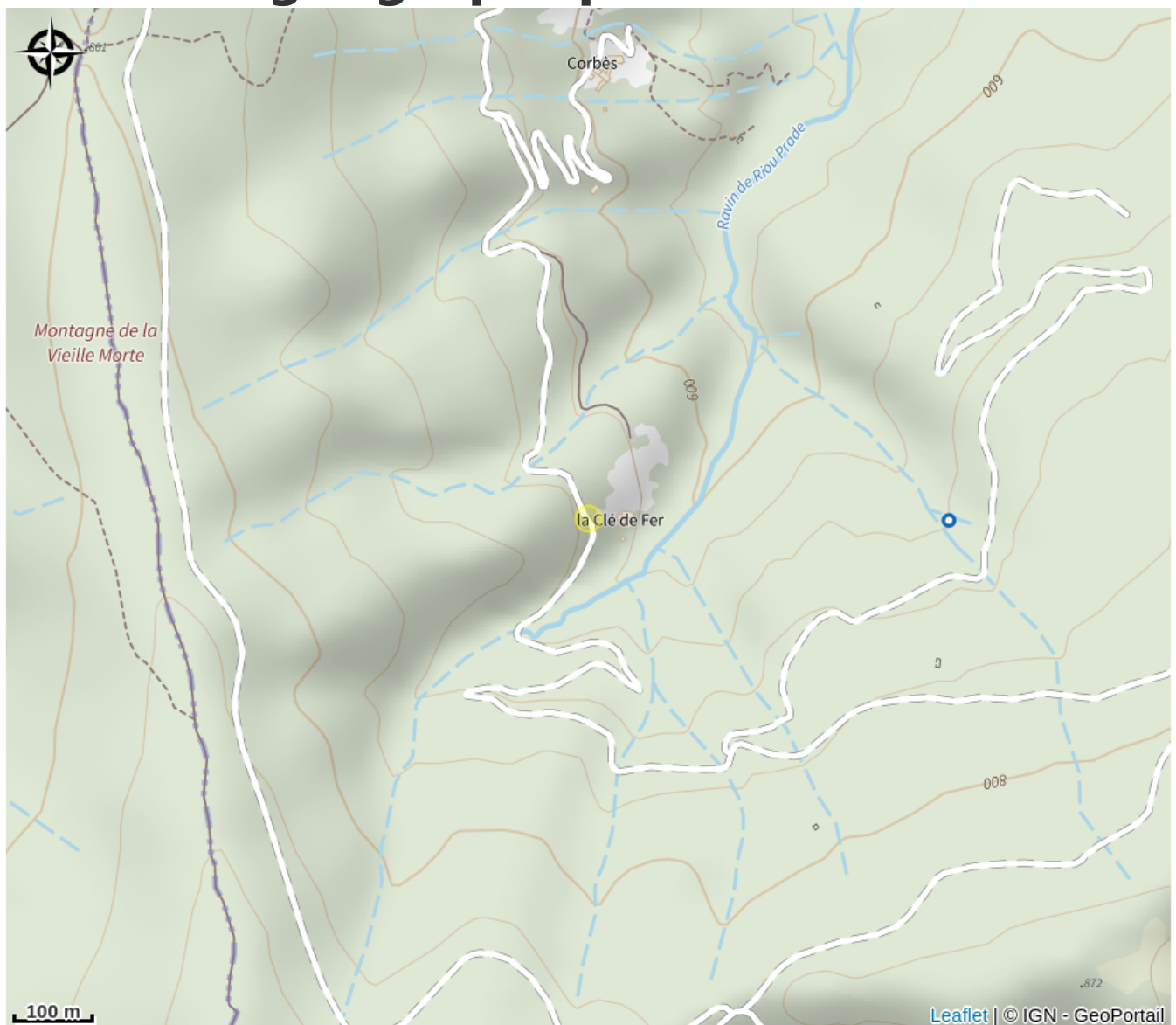
- **Trompette de la mort**

Très aromatique séchée, elle fera le bonheur des pâtés, voire du foie gras.

- **Amanite des Césars ou Oronge** car orange, crue en carpaccio ou cuite, vous sombrerez dans l'extase !

Sans oublier la **Morille** (plus rare) à consommer sec, le **Pied de mouton** , très présent dans nos châtaigneraies et bois.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

La clef de Fer,
48160 Saint Martin de Boubaux
0647198591
[https://www.facebook.com/
LACLEFDEFER](https://www.facebook.com/LACLEFDEFER)
laclefdefer@orange.fr
<https://laclefdefer.fr/>

Source



Parc national des
Cévennes
[http://www.cevennes-
parcnational.fr/](http://www.cevennes-parcnational.fr/)