

RÉPONSE

Question 4 /10

Les trésors cachés de notre forêt



Truffe des Appalaches

Réponse - La truffe est le champignon gastronomique qui vit en symbiose avec les racines des arbres.

En fait, la truffe est le nom donné à la fructification comestible de plusieurs espèces de champignons ascomycètes. Ces champignons mycorhiziens vivent le plus souvent en symbiose avec les racines d'un arbre pour pouvoir se développer.

Ils se développent habituellement au printemps et grossissent à partir de la mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard. Les truffes sont alors ramassées (on dit « cavées ») à l'aide, en général, d'un chien truffier ou d'un cochon, quoique cet animal soit moins utilisé que par le passé. Ainsi, la truffe, dont il existe plusieurs variétés gastronomiques, est l'un des produits alimentaires les plus dispendieux sur la planète. Certaines variétés présentent un goût unique qui les rend très appréciées des grands chefs du Québec.

Saviez-vous qu'il existe des truffes indigènes au Québec?

L'une de ces truffes revêt un excellent potentiel gastronomique. Il s'agit de la truffe à veinules ou truffe des Appalaches (*Tuber canaliculatum*).