

# Hericium Erinaceus - Description



## (Eng) **Lion's Mane**

Lion's mane mushrooms are a culinary marvel, resembling cascading white spines that resemble a lion's mane. With a taste reminiscent of seafood, particularly crab or lobster, they are incredibly versatile. When cooked, they develop a luscious, buttery texture that lends itself well to sautéing, roasting, or even using as a plant-based alternative in creamy sauces. Rich in nutrients and a stunning addition to any plate, lion's mane elevates dishes with both its unique flavor and striking appearance.

— — —

## (Fr) **Crinière de Lion**

Les champignons à crinière de lion sont une merveille culinaire, car ils ressemblent à des épines blanches en cascade qui rappellent la crinière d'un lion. Leur goût rappelle celui des fruits de mer, en particulier du crabe ou du homard, et ils sont incroyablement versatiles. Lorsqu'elles sont cuites, elles acquièrent une texture riche et onctueuse qui se prête bien aux sautés, au rôtiage ou même à l'utilisation d'une alternative végétale dans les sauces crémeuses. Riche en nutriments, la crinière de lion rehausse les plats grâce à sa saveur unique et à son aspect saisissant.

