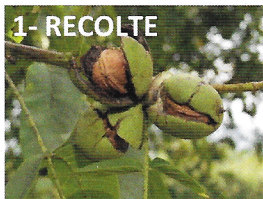
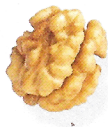


# NOIX SECHÉES

Cette fiche vous permettra de récolter et conserver des noix.

Il y a de très nombreux noyers à Meximieux et alentours, à vos paniers !



Entre la fin septembre et la fin octobre. Récolter sur l'arbre ou dès leur chute sur le sol lorsque le brou s'ouvre, se fissure et laisse apparaître la coque.



Enlever le brou qui tache bien les doigts et bien **brosser les coques** pour les débarrasser des filaments et du brou.



Rangez les fruits dans des cageots ou de vieilles caisses à vins en bois en les empilant sur 20 cm d'épaisseur maximum. Placez le contenant dehors **2-3 semaines**, à l'abri des pluies et à l'ombre ou sur une étagère d'un abri de jardin sombre.

Une fois séchées, elles peuvent se conserver dans leur coque, toute l'année, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

*Astuces + :*

*Utiliser les coques vides pour pailler, drainer ou allumer vos barbecues !*