

Polypor marginé

(*Fomitopsis pinicola*, red-belted conk ,
Fichtenporling)

**Champignon séché doucement pour
une décoction bienfaisante.**

Se conserve plus de 6 mois au sec.

Utilisation

Le Polypor marginé ne se cuisine ou mange pas comme ça. On le fait en décoction, mijoter dans de l'eau pendant 1 à 4 heures d'après votre goût. Il est assez amère, on adoucit un peu avec du miel ou du sirop d'érable ou bien on ajout dans un bol de cacao et cannelle On peut le faire mijoter encore dans une deuxième eau qui sort moins fort.



Il fait partie de mes 4 champignons bienfaisants

- Le Fomitopsis Pinicola
 - Le Polypor du Bouleau
 - La Tramète versicolore
 - La Ganoderma lucidum
-

Ce Polypor est depuis longtemps utilisé en médecine traditionnelle.

Pour équilibrer, moduler le système immunitaire.