

Amanita caesarea



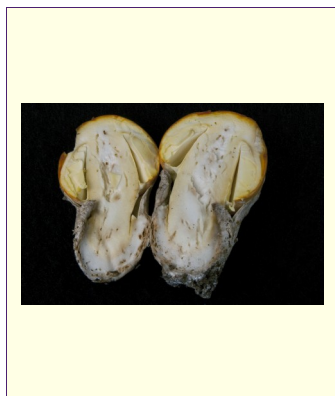
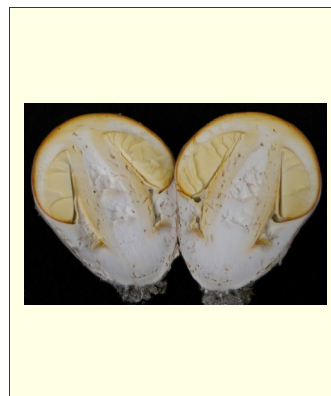
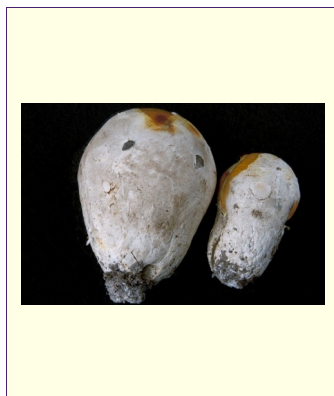
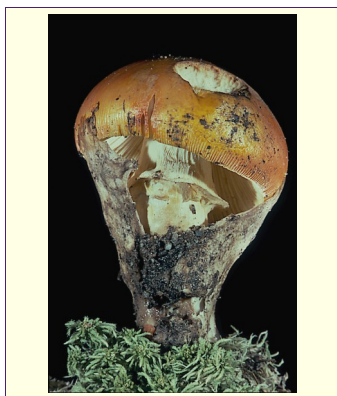
Excellent comestible



Spore Blanche

Ordre :	Agaricales
Genre :	<i>Amanita</i>
Caractéristiques du genre :	Chair fibreuse. Lames blanches libres. Pied facilement séparable du chapeau. Sporée blanche. Présence d'un voile général et souvent d'un voile partiel.
Sporée :	Blanche.

Galerie



Description

Chapeau :	De 10 à 20 cm de diamètre. Orangé vif. Nu avec rarement des restes de voile général ou alors en grandes plaques. Marge avec des stries fines et régulières.
Chair :	Blanche à jaune pâle. Odeur, saveur faible mais agréable.
Hyménophore :	Lames jaunes d'or, libres, ventruées.
Pied :	Robuste et charnu, jaune doré
Anneau :	Jaune. Membraneux et strié. Descendant (supère).
Volve :	Blanche en sac. Epaisse, membraneuse.
Habitat :	Sous chênes et châtaigniers. Terrain siliceux, méridional.
Période de cueillette :	De juillet jusqu'en octobre les années chaudes.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Confusions :	<i>Amanita muscaria</i> / Amanite tue mouche.
Comestibilité :	Excellent comestible.
Remarques :	Excellent comestible, c'est le met des dieux et empereurs pour la Rome antique, d'où son nom. Peut être consommée crue en salade assaisonnée d'huile et de citron ou cuite au grill. Avec le réchauffement climatique, cueillettes de plus en plus « nordiques » possible

(jusqu'en île de France).

Dans tous les cas où la totalité du pied n'a pas été ramassé, il est difficile, voire impossible de conclure, car le voile partiel et général est caractéristique mais fragile.

La toxicité des champignons à amanitine est suffisante pour éliminer du panier tous les champignons en contact avec ceux-ci.