

# Amanita spissa



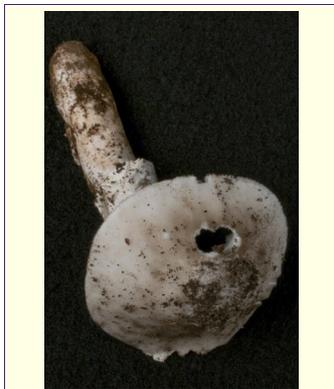
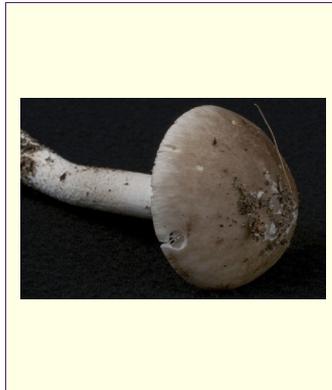
Comestible sous condition



Spore Blanche

Ordre : Agaricales  
Genre : *Amanita*  
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 8 à 15 cm de diamètre. De gris à brun, couvert de reste de voile général en plaques ou en verrues. Marge non striée.
- Chair :** Blanche, ferme. Odeur faible de rave.
- Hyménophore :** Lames blanches ou grisâtres, libres.
- Pied :** Blanchâtre, strié dans la partie supérieure et chiné dans la partie inférieure. Base bulbeuse épaissie en forme de navet.
- Anneau :** Blanc, membraneux et strié de façon caractéristique, descendant (supère).
- Volve :** Presque nulle, souvent verruqueuse jeune, puis dite apprimée car très fragile.
- Habitat :** Sous conifères et feuillus. Sur sol acide.
- Période de cueillette :** Fin d'été à automne.

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

- Confusions :** *Amanita battarrae* / Amanite à cerne sombre ; *Amanita pantherina* / Amanite panthère ; *Amanita rubescens* / Amanite rougissante ;
- Amanita submembranacea* / Amanite à volve submembraneuse ; *Amanita vaginata* / Amanite vaginée.
- Comestibilité :** Comestible sous condition.
- Syndrome associé :** Hémolytique : nausées, vomissement, hématurie, jusqu'à une insuffisance rénale et anémie si consommation importante.
- Conduite à tenir :** Traitement symptomatique, éventuellement hospitalisation.
- Remarques :** Grands risques de confusions avec *Amanita pantherina*, donc à rejeter par principe de précaution.

Le dessus de l'anneau ne devient pas jaune-orangé à la soude contrairement à *Amanita pantherina*.

Dans les cas où la totalité du pied n'a pas été ramassée, ou si le voile partiel est dégradé, il peut être difficile de conclure.

Comme sa cousine *Amanita rubescens*, elle contient des hémolysines thermolabiles et hydrosolubles.

Prendre la précaution de la blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Jeter l'eau de cuisson et cuisiner selon votre goût.