

Macrolepiota procera



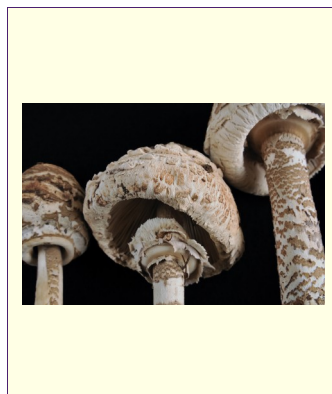
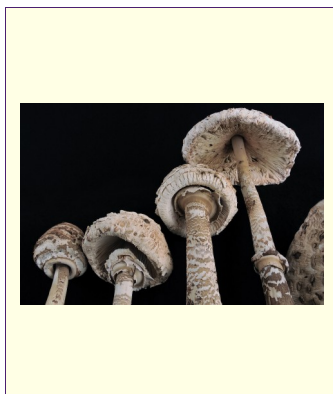
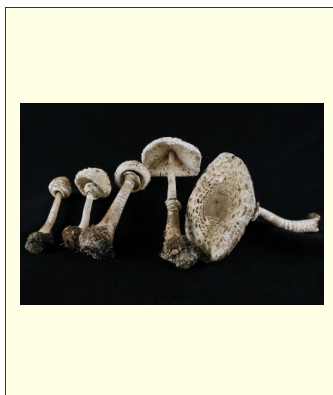
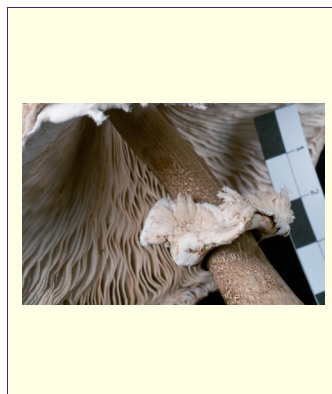
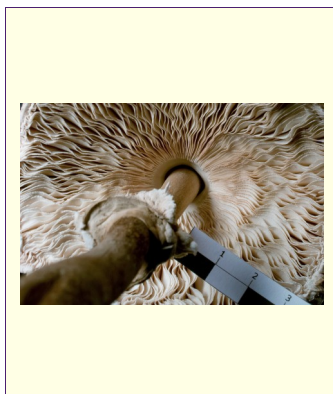
Excellent comestible

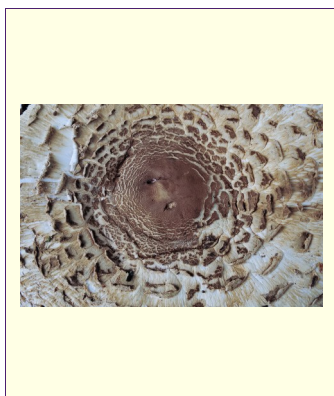
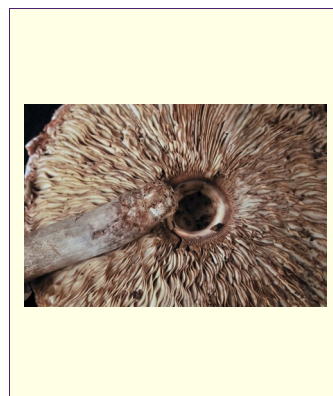
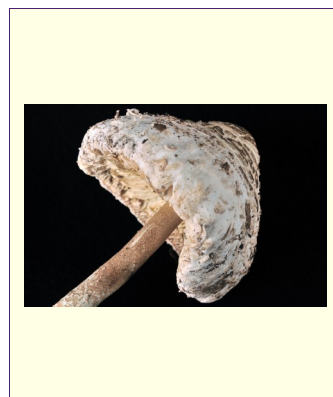
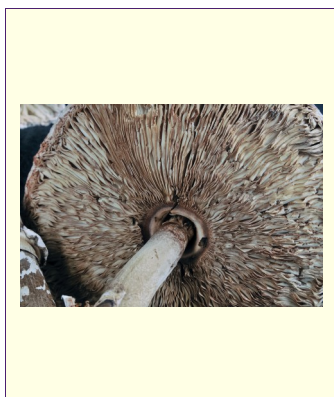
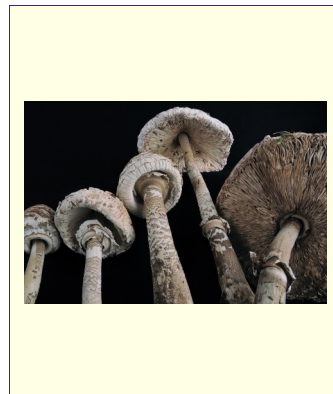
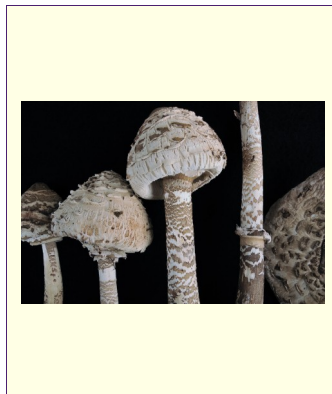


Blanche

Ordre : Agaricales
Genre : *Macrolepiota*
Caractéristiques du genre : Chair fibreuse. Lames libres. Pied facilement séparable du chapeau. Sporee blanche. Présence d'un voile partiel coulissant à maturité. Chapeau squamuleux. Très robuste.
Sporee : Blanche.

Galerie





Description

Chapeau :

De 10 à 30 cm de diamètre. Mamelon central. Très charnu, fortement convexe puis étalé. Couvert de squames brun clair, sur fond pâle et presque lisse, très facilement détachables, concentriques.

Chair :

Tendre dans le chapeau et fibreuse dans le pied. Immuable. Odeur faible, saveur de noisette jeune et de vieux pain en vieillissant.

Hyménophore :

Lames blanches, fortement libres (collariées) et ventruées.

Pied :

Elancé, creux, nettement chiné de brun sur fond clair. Bulbe basal fortement enterré.

Anneau :

Double, complexe, coulissant.

Volve :

Sans.

Habitat : Lisière des bois, clairières. Terrain siliceux, héliophile.

Période de cueillette : Juillet à octobre. (Saint Michel le 19 septembre)

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

Confusions : *Lepiota brunneoincarnata* / Lépiote brun rose ; *Lepiota brunneolilacea* / Lépiote brun lilas ; *Lepiota cristata* / Lépiote crêtée ; *Lepiota helveola* / Lépiote brune ; *Lepiota josserandii* / Lépiote de Josserand ; *Macrolepiota rhacodes* / Lépiote éguenillée.

Comestibilité : Excellent comestible.

Remarques : Ne prendre que les exemplaires jeunes avant que l'odeur ne change. Rejeter le pied. Les chapeaux sont à cuisiner au gril ou panés comme des escalopes, dont ils ont le goût et la texture.

Toutes les petites lépiotes dites rougissantes sont toxiques ou mortelles (moins de 10 cm).