

Marasmius oreades



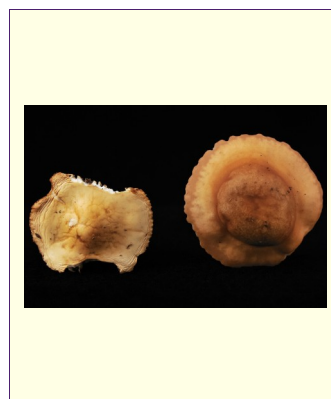
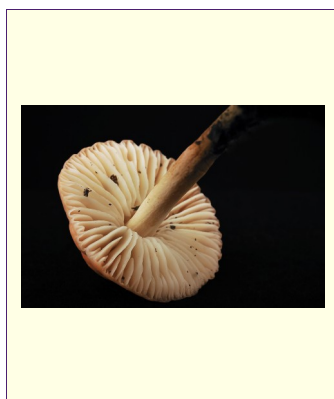
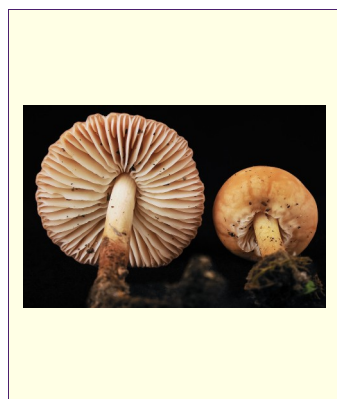
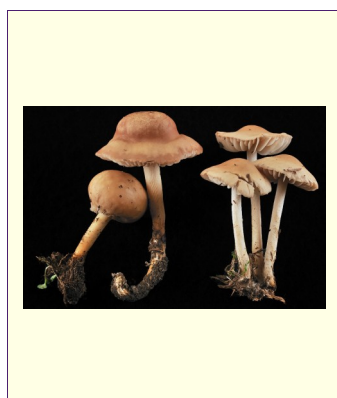
Excellent comestible



Blanche

Ordre :	Agaricales
Genre :	<i>Marasmius</i>
Caractéristiques du genre :	Chair fibreuse à texture élastique cartilagineuse. Lames non libres.
Sporée :	Blanche.

Galerie



Description

Chapeau :	De 4 à 8 cm de diamètre. Crème à roussâtre pâle. Convexe jeune, s'étalant avec un mamelon central. Hygrophane.
Chair :	Marge ondulée avec l'âge.
Hyménophore :	Blanche, épaisse, ferme. Odeur de foin, un peu d'amande amer.
Pied :	Lames beiges. Ventrues, épaisses, échancrées, très espacées.
Anneau :	Concolore au chapeau. Tenace, élastique (« plie mais ne rompt pas »).
Volve :	Sans.
Habitat :	Sans.
Période de cueillette :	En ronds de sorcière sur prés et pâturages.
	Printemps à l'automne. Même en hiver si conditions climatiques favorables.

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

Confusions : *Marasmius collinus* / Marasme des collines ; *Lepiota oreadiformis* / Lepiote ressemblant au marasme des oreades ; *Clitocibe dealbata* / Clitocibe blanc.

Comestibilité : Excellent comestible.

Remarques : Champignon très commun. Accompagne les plats de viande ou une omelette. Enlever le pied trop fibreux.

Dessiccation possible car reprise de la forme d'origine et de sa saveur dans de l'eau tiède.