

Morchella esculenta

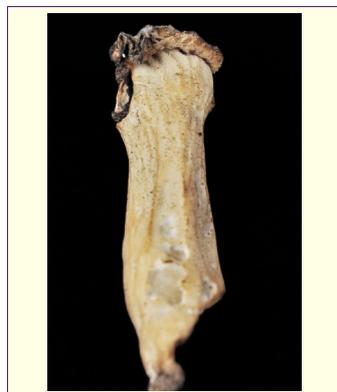
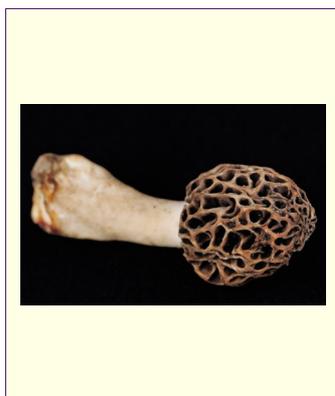
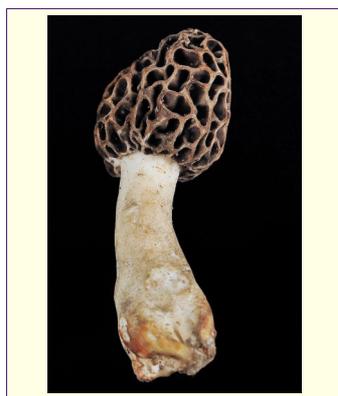


Excellent comestible sous conditions

Crème

Ordre :	Pezizales
Genre :	<i>Morchella</i>
Caractéristiques du genre :	Production de spores dans des asques. Pied surmonté d'une masse alvéolée plus ou moins globuleuse ou conique. Asques ne réagissant pas à l'iode.
Sporée :	Crème.

Galerie



Description

Chapeau :	Sphérique à ovoïde creusé d'alvéoles délimités par des crêtes très sinueuses. Forme caractéristique d'éponge teintée de gris brunâtre.
Chair :	Blanche dans le pied et grise dans le chapeau. Odeur complexe fruitée et fongique.
Hyménium :	Tapissant l'intérieur des alvéoles.
Pied :	Blanc. Epaisi et ridé à la base. Inséré à la base du chapeau et communiquant avec ce dernier par une cavité.
Anneau :	Sans.
Volve :	Sans.
Habitat :	Bois humides, lisières. Endroits inattendus comme allées, décombres ou terrasses.
Période de cueillette :	Printemps à l'automne. Même en hiver si conditions climatiques favorables.

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

Confusions :	<i>Gyromitra esculenta</i> / Gyromitre.
Comestibilité :	Excellent comestible sous conditions.
Syndrome associé :	Hémolytique : nausées, vomissement, hématurie, jusqu'à une insuffisance rénale et anémie si consommation importante.
Conduite à tenir :	Traitement symptomatique, éventuellement hospitalisation.

Remarques :

Champignons difficiles à trouver. Il faut connaître leurs endroits de prédilection et le jour de pousse. En général 2 à 3 jours après une bonne pluie. Nécessite une cuisson à 70°C pour détruire les hémolysines présentes (= glycoprotéines thermolabiles pouvant conduire à une insuffisance rénale aigüe).