Chanterelle violette, améthyste

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus amethysteus

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: -

Chapeau: 2-6cm, convexe puis centre légèrement déprimé avec l'âge, couleur très variable, de violet très pâle à pourpre foncé, cuticule séparable, sèche, unie, pruineuse jeune, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, lobée et fragile. Chapeau souvent difforme ou paraissant parfois bosselé

Lamelles: plis, assez espacés, parfois ressemblant à de grossières lamelles, fourchus, largement décurrents sur le stipe, reliés au pied par de petites veines, plus claires que la cuticule

Pied: sans anneau, charnu, plein, inégal et s'amincissant vers la base, sec, concolore aux lames, souvent courbé, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu

Chair: compacte, blanc-crème, légèrement fibreuse dans le pied, épaisse, ferme

Odeur: agréablement fruitée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec et un peu acidulée

Saveur: cru, piquante après longue mastication

Habitat: juin-novembre, lieu humide, sous hêtre, chênes, châtaigniers, épicéa ou pin, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant le terrain acide, fidèle à ses stations, en plaine sous les bois feuillus et en montagne plutôt sous conifères

Remarques: jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces, excellent en conserve, mais ne convient pas bien au séchage ou à la congélation, très variable dans sa forme et dans sa taille, c'est une variante de la chanterelle

Confusion: Chanterelle, Girolle (Cantharellus cibarius)
et toutes les autres variantes de chanterelles
Clitocybe en entonnoir (Infundibulicybe gibba)
si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles
Clitocybe inversé, Clitocybe flasque, Lépiste chamois (Lepista flaccida)
si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles
Paxille enroulé (Paxillus involutus)
si l'on ne fait pas attention aux plis/lamelles

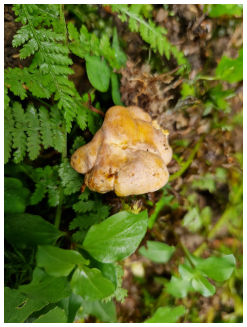
Conservation: Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Séchage - Poudre

Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

Classification: -

Photos:



Chanterelle, Girolle

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus cibarius

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Cantharellus pallens, Cantharellus cibarius var. inodorus, Cantharellus cibarius var. salmoneus, Cantharellus cibarius f. pallidus, Cantharellus edulis, Chanterel chantarellus, Alectorolophoides cibarius, Merulius amethysteus, Craterellus amethysteus, Craterellus cibarius, Cantharellus amethysteus, Cantharellus cibarius var. amethysteus, Cantharellus cibarius var. rufipes, Cantharellus rufipes, Merulius cibarius, Merulius chantarellus, Agaricus chantarellus

Chapeau: 2-12cm, convexe puis centre légèrement déprimé avec l'âge, d'une belle couleur jaune d'?uf, citron ou orange, cuticule séparable, sèche, unie, pruineuse jeune, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, lobée et fragile. Chapeau souvent difforme ou paraissant parfois bosselé

Lamelles: plis, assez espacés, parfois ressemblant à de grossières lamelles, fourchus, largement décurrents sur le stipe, reliés au pied par de petites veines

Pied: sans anneau, charnu, plein, inégal et s'amincissant vers la base, sec, concolore au chapeau, souvent courbé, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu

Chair: compacte, blanc-crème, légèrement fibreuse dans le pied, épaisse, ferme

Odeur: agréablement fruitée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec et un peu acidulée

Saveur: cru, piquante après longue mastication

Habitat: juin-novembre, lieu humide, sous hêtre, chênes, châtaigniers, épicéa ou pin, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant le terrain acide, fidèle à ses stations, en plaine sous les bois feuillus et en montagne plutôt sous conifères

Remarques: jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces, excellent en conserve, mais ne convient pas bien au séchage ou à la congélation, très variable dans sa forme et dans sa taille

Confusion: Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)
Chanterelle violette, améthyste (Cantharellus amethysteus)
Clitocybe en entonnoir (Infundibulicybe gibba)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles
Clitocybe inversé, Clitocybe flasque, Lépiste chamois (Lepista flaccida)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles
Paxille enroulé (Paxillus involutus)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles

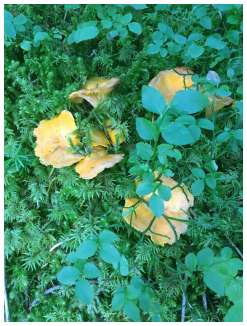
Conservation: Congélation: tendence à devenir un peu amère, à déconseiller - Conserve de vinaigre/vin blanc: mais dommage, vu son goût très fin - Conserve de saumure: idéal

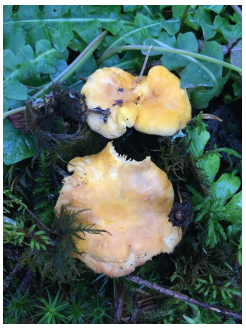
Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

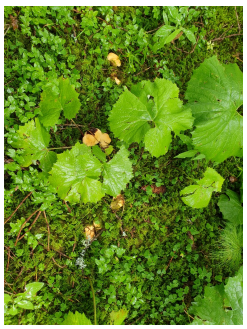
Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

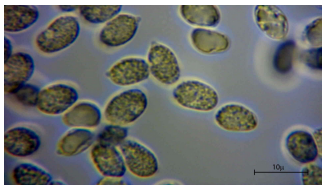
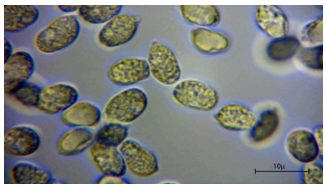
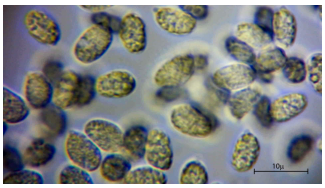
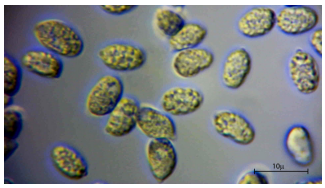
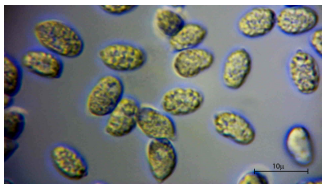
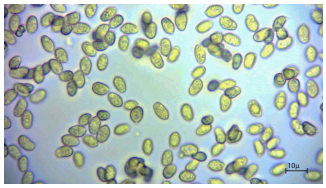
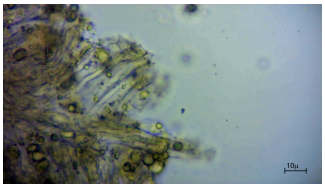
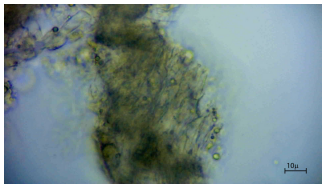
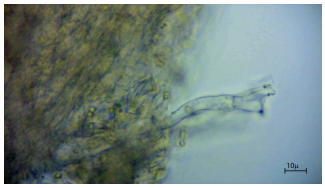
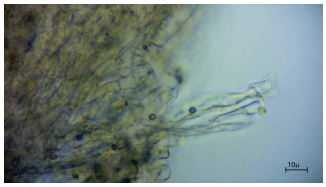
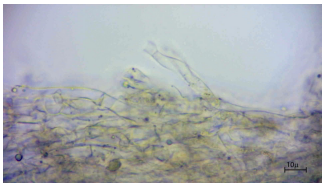
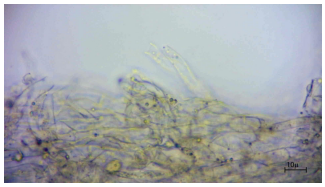
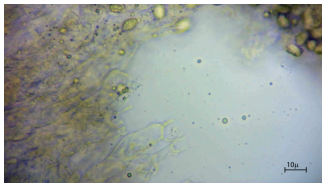
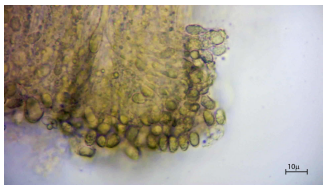
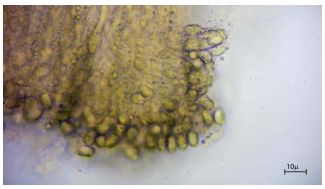
Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus

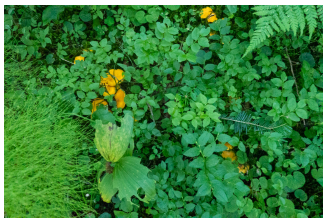
Photos:



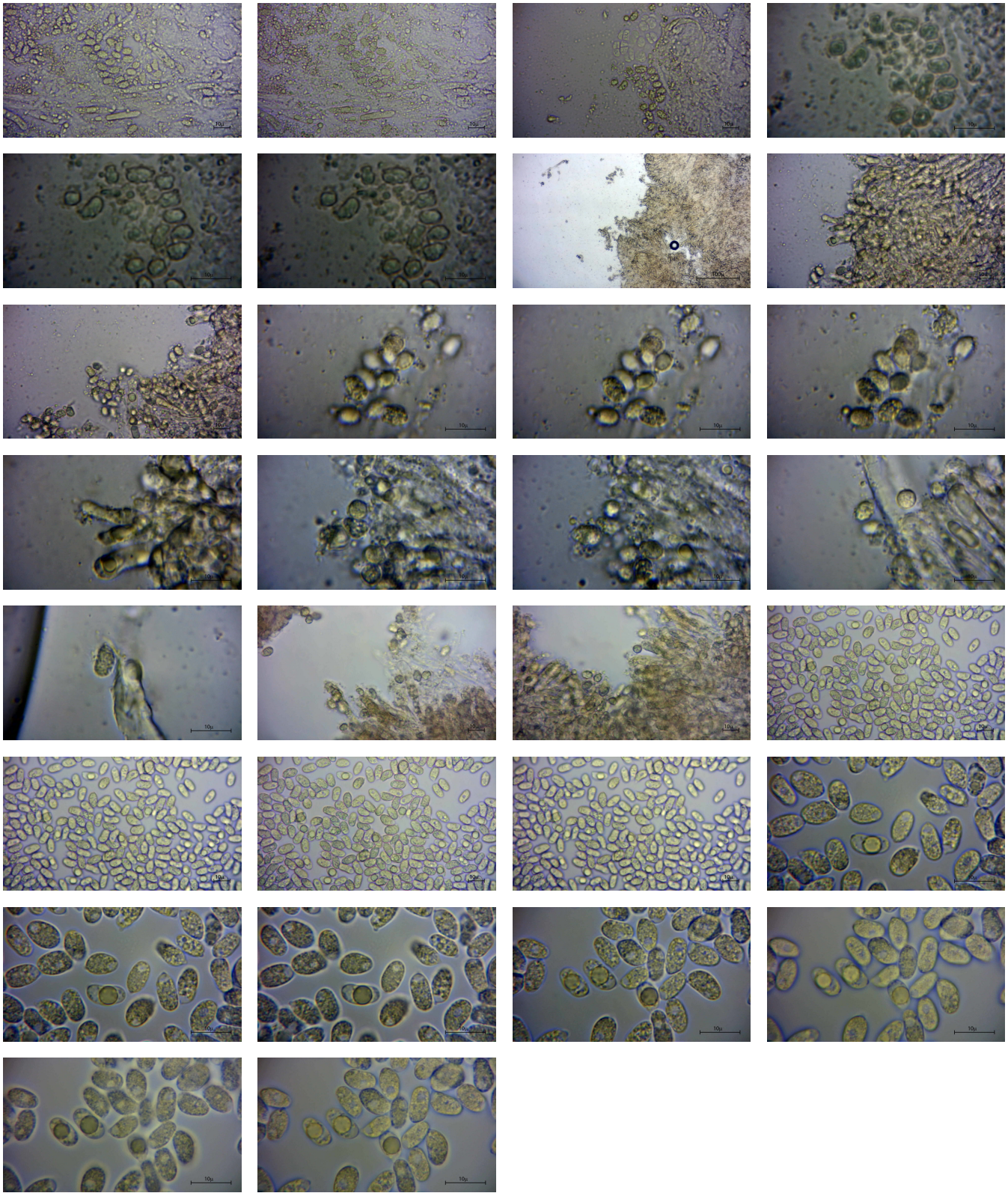






Photos micro:



Chanterelle cendrée, Chanterelle sinueuse

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus cinereus

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes:	Pseudocraterellus cinereus, Cantharellus hydrolyps, Craterellus cinereus, Merulius cinereus
Chapeau:	3-5cm, en forme de cornet irrégulier plus ou moins profond, à marge très ondulée à frisée, à surface lisse et radialement ruguleuse, de couleur gris cendré pâle à gris brunâtre pâle
Lamelles:	plis lamelliformes, ramifiés, très nettement décurrents et interveinés
Pied:	irrégulier, flexueux et parfois tordu, s'amincissant souvent vers la base, de couleur grisâtre pâle à gris jaunâtre pâle
Chair:	mince, beige grisâtre pâle, tendre sous la dent
Odeur:	fruitée, sucrée de mirabelle (plus prononcée que celle de la trompette des morts)
Saveur:	douce
Habitat:	août-novembre, bois de feuillus, près des souches et bois mort, appréciant la couverture des chênes, en touffes ou groupes, rare
Remarques:	très proche parent de la trompette des morts. Conservation par séchage. De consistance plutôt faible mais de saveur agréablement fruitée
Confusion:	Trompette des morts, Corne d'abondance (Craterellus cornucopioides) *très proche parent de la trompette des morts, avec hymenium lisse (pas de lamelles)*
Conservation:	Séchage
Détermination:	Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
Détermination:	Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
Classification:	Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Cantharellaceae > Pseudocraterellus

Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus lutescens

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Cantharellus infundibuliformis var. lutescens, Trombetta lutescens, Craterellus lutescens, Cantharellus xanthopus, Merulius tubiformis var. lutescens, Merulius xanthopus, Merulius lutescens, Merulius tubaeformis, Helvella tubaeformis, Elvela tubaeformis

Chapeau: 1-5cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux, jaune puis brun-jaune à maturité, cuticule sèche, lisse, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée

Lamelles: plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune chrome jeune, jaunâtres-grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents

Pied: sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune chrome vif

Chair: mince, souple, fibrilleuse, jaunâtre, légèrement élastique

Odeur: faible, terreuse ou de moisi

Saveur: douce et agréable

Habitat: juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune

Remarques: forme plus jaune et plus sombre et moins translucide que var. xanthopus et que Cratellus tubaeformis. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.

Confusion: Chanterelle en tube (Cantharellus tubaeformis)
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xantopus (Cantharellus xanthopus)
Certains mycologues considèrent qu'il ne s'agit que d'une variante plus sombre et moins translucide du même genre

Conservation: Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre

Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus > Cantharellus infundibuliformis

Photos:

Chanterelle en tube

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus tubaeformis

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Cantharellus infundibuliformis var. tubiformis, Craterellus cantharelloides var. villosus, Craterellus tubaeformis, Merulius tubaeformis, Merulius hydrolips var. fuligineus, Merulius fuligineus, Merulius tubiformis, Merulius villosus, Cantharellus tubaeformis var. tubaeformis

Chapeau: 2-6cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux. brun jaune ou brun rouillé au brun ochracé à maturité, cuticule sèche, lisse, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée

Lamelles: Plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune vif jeune, jaunâtres puis grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents

Pied: sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune citron tirant sur le grisâtre en vieillissant à partir du sommet

Chair: mince, souple, fibrilleuse, blanche ou jaunâtre, légèrement élastique

Odeur: faible, terreuse ou de moisi

Saveur: douce et agréable

Habitat: juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune

Remarques: La forme commune a peu de jaune, sa forme plus jaune (var. lutescens) est également assez commune. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.

Confusion: Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xantopus (Cantharellus xanthopus)
Cudonie circulaire (Cudonia circinans)
plis sous le chapeau

Conservation: Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre

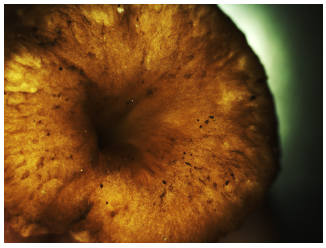
Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

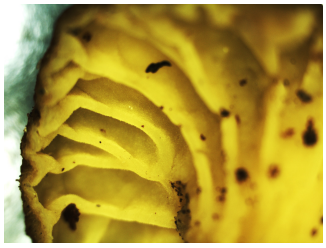
Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus > Cantharellus infundibuliformis

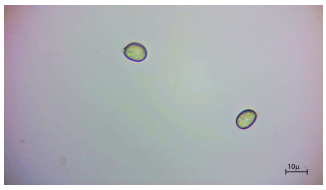
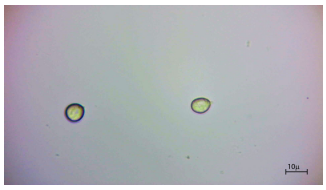
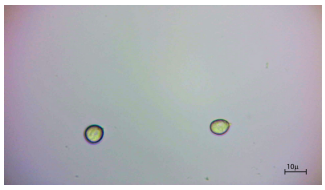
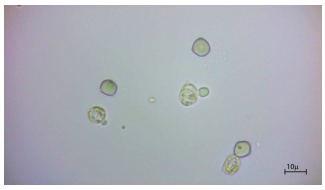
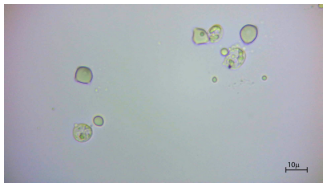
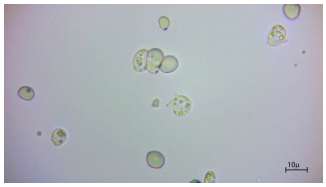
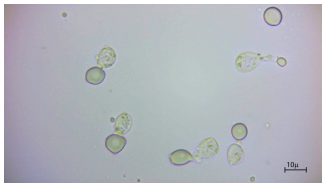
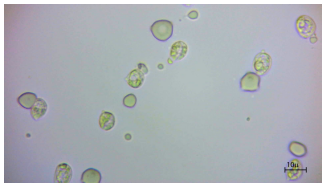
Photos:

Photos loupe:





Photos micro:

Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xantopus

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus xanthopus

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: -

Chapeau: 1-5cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux, jaune puis brun-jaune pâle à maturité, cuticule sèche, lisse, semble quasi translucide, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée

Lamelles: plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune chrome jeune, jaunâtres-grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents

Pied: sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune chrome vif

Chair: mince, souple, fibrilleuse, jaunâtre, légèrement élastique

Odeur: faible, terreuse ou de moisi

Saveur: douce et agréable

Habitat: juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune

Remarques: forme avec chapeau plus translucide et plus clair que var. lutescens et que Cratellus tubaeformis.Certains mycologues ne font plus la différence entre xantopus et lutescens. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.

Confusion: Chanterelle en tube (Cantharellus tubaeformis)
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)
Certains mycologues considèrent qu'il ne s'agit que d'une variante du même genre

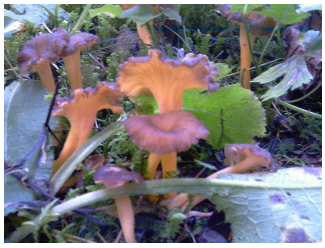
Conservation: Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage - Poudre

Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

Classification: -

Photos:



Trompette des morts, Corne d'abondance

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Craterellus cornucopioides

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veineux - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Dendrosarcus cornucopioides, Cantharellus cornucopioides, Craterella cornucopioides, Pezicula cornucopioides, Octospora cornucopioides, Elvela cornucopiae, Elvela punctata, Elvela cornucopioides, Helvella cornucopioides, Peziza cornucopioides, Sterbeeckia cornucopioides

Chapeau: 3-6cm, gris cendré pâle à gris brunâtre pâle, en forme de cornet irrégulier plus ou moins profond, à marge très ondulée à frisée, surface faiblement veinée, ridée, face intérieure plus foncée, extérieur lisse

Lamelles: néant, face extérieure lisse à peu ridé radialement, de couleur grisâtre très pâle à gris jaunâtre ou beige très pâle, parfois à faibles reflets rosâtres

Pied: sans anneau, irrégulier, flexueux et parfois tordu, s'amincissant souvent vers la base, de couleur grisâtre pâle à gris jaunâtre pâle, le chapeau se prolonge dans le pied, qui est creux jusqu'à la base, on y trouve fréquemment des aiguilles de conifère

Chair: beige grisâtre pâle, tendre sous la dent, élastique

Odeur: fruitée, mirabelle

Saveur: agréable, douce

Habitat: juillet-novembre, mais principalement dès la mi-octobre jusqu'au premières gelées, bois de feuillus, chêne, hêtre, sol argileux-calcaire, troupes de nombreux individus parfois presque en touffes, courant localement. Abondance très variable d'une année à l'autre

Remarques: il y a dans la littérature une certaine confusion ou un amalgame entre la trompette des morts (Cratellus cornucopioides) et la chanterelle cendrée (Cantharellus cinereus ou Pseudocratellus ciniereus). Excellent pour relever une sauce. Se sèche très bien et s'utilise effrité une fois séché comme condiment.

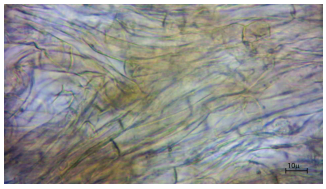
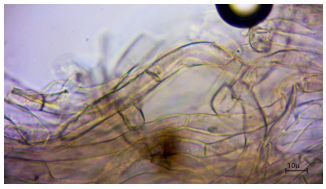
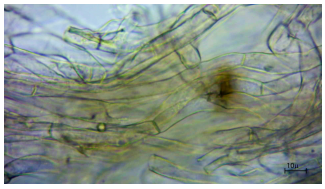
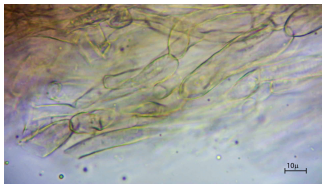
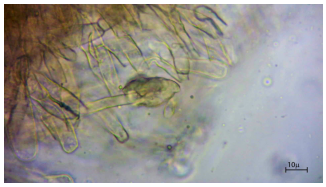
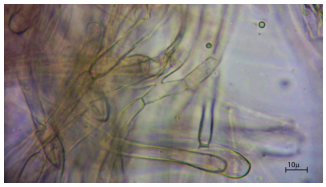
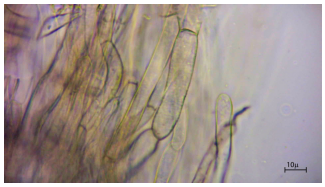
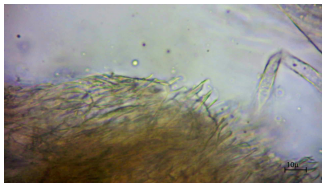
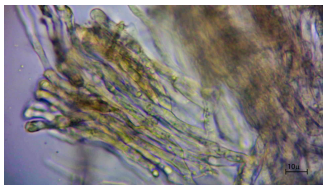
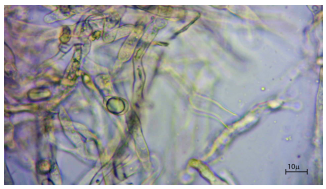
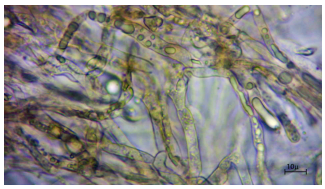
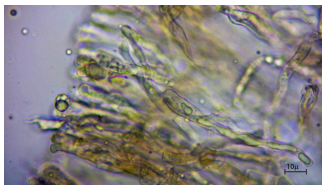
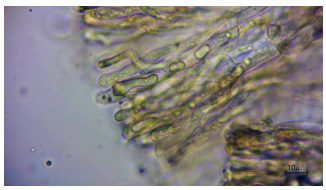
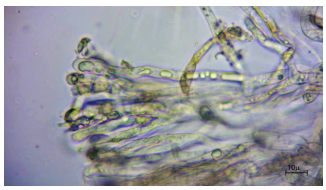
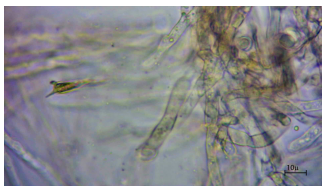
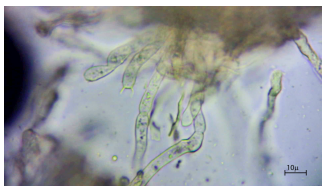
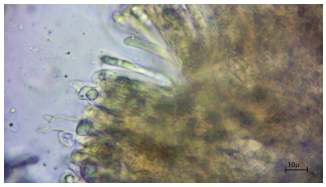
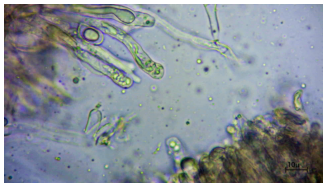
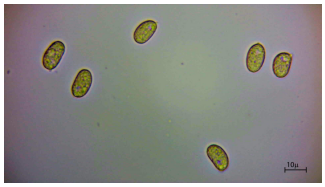
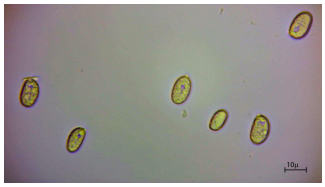
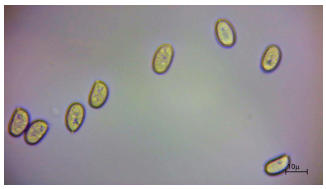
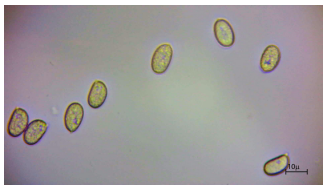
Confusion: Chanterelle cendrée, Chanterelle sinueuse (Cantharellus cinereus)
dont le dessous du carpophore est plus nettement plissé

Conservation: Conserve de vinaigre/vin blanc: pour accompagner un plat de fromage - Séchage: à effriter dans les sauces - Poudre: pour sauces

Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chaire non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Pleurotaceae > Dendrosarcus

Photos:

Photos micro: