Morillon, Mitrophore hybride

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Mitrophora semilibera

Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella

Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistants, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

Synonymes: Morchella patula var. semilibera, Morchella semilibera

Chapeau: 2-4cm, généralement conique, brun brun-jaune, creux, raccordé au pied en son milieu, parcouru d'alvéoles assez régulières, profondes et larges, les côtes longitudinales plus foncées que l'intérieur des alvéoles, reliées entre elles par un bref réseau transverse

Lamelles: néant

Pied: élancé, légèrement renflé à la base, creux, fragile, blanchâtre, granuleux, légèrement sillonné dans sa partie haute, s'insère dans le chapeau à mi-profondeur

Chair: tenace, mince, blanche puis jaunissante et cassante

Odeur: faible fongique puis douteuse, voire nauséabonde dans l'âge

Saveur: douce

Habitat: avril-mai, bordures de rivières, lisières de bois frais et aérés, parcs, bordures d'allées, sous frênes, pommiers, principalement en terrain calcaire, similaire aux morilles, jardins, endroits frais, souvent avec la ficaire

Remarques: Bon comestible, mais moins estimé que la morille.

Confusion: Verpe de Bohême (Ptychoverpa bohemica)

Conservation: Séchage - Poudre: pied et exemplaires vilains

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine

Bien cuire ou sécher avant de consommer.

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

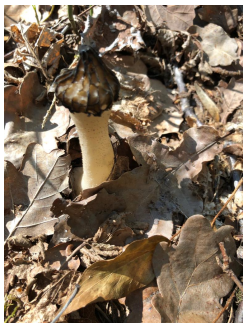
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella

Classification: Fungi > Dikarya > Ascomycota > Pezizomycotina > Pezizomycetes > Pezizomycetidae > Pezizales > Morchellaceae > Morchella > Morchella patula

Eléments identifiants:

Photos:



Morille cônique

Excellent comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Morchella conica

Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella

Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistants, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

Synonymes: -

Chapeau: 3-5cm de largeur, 5-9cm de hauteur, conique à piriforme plus ou moins aigu, à alvéoles relativement allongés et aux côtes sinueuses et irrégulières. Deux sortes d'alvéoles: les uns allongés, à côtes pouvant en général se suivre d'un bout à l'autre, les autres, à l'intérieur des premiers, disposés en série, presque carrés, rectangulaires ou oblongs. la couleur est foncée, châtain, ocré, brun bistré, souvent nuancé de gris, les côtes longitudinales étant souvent presque noires, arêtes costales plus foncées. Il est creux

Lamelles: néant

Pied: sans anneau, plus court que la hauteur du chapeau, creux, ruguleux, ridé à costé à la base, de couleur blanchâtre à faiblement ochracé. Il comporte au sommet un petit espace libre appelé vallécule qui le sépare du chapeau, souvent atténué à la base et irrégulier

Chair: couleur du pied, fine, fragile

Odeur: faible, fongique, devient intense et typique une fois séchée

Saveur: faible, devient intense et typique une fois séchée

Habitat: mars-mai, principalement dans les zones rudérales, aux abords des décharges, décombres et détritus, mais parfois aussi dans bois de résineux, les vergers ou les jardins et même sur les allées empierrées. Plutôt rare, se développe généralement en petites troupes de quelques individus plus ou moins disséminés

Remarques: Prend sa saveur une fois séchée.

Confusion: Morille commune (Morchella esculenta)
Morille vulgaire (Morchella vulgaris)

Conservation: Séchage: renforce le goût - Poudre: déchets de morille, exemplaires vilains, pieds, ?

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine

toxique cru, à faire cuire minimum 20 minutes ou faire sécher

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

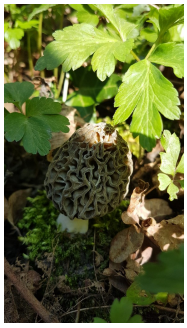
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

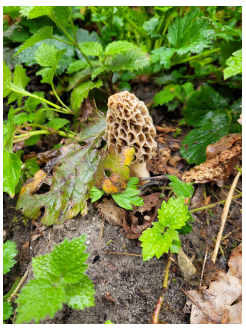
Détermination: Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella

Classification: -

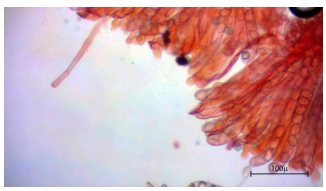
Eléments identifiants:

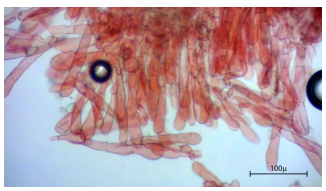
Photos:

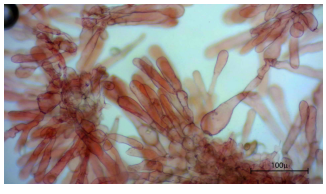
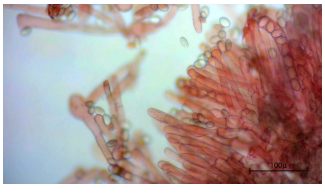
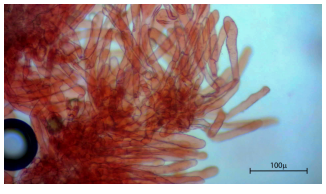
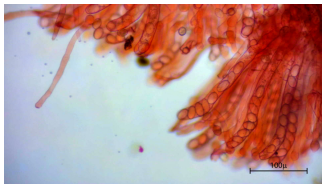


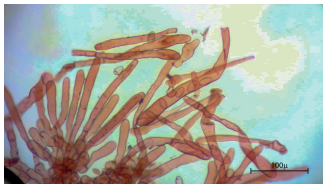


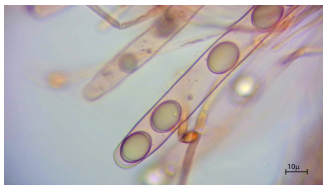
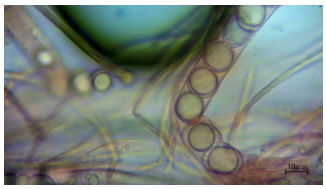
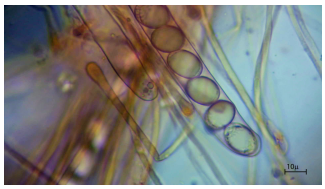
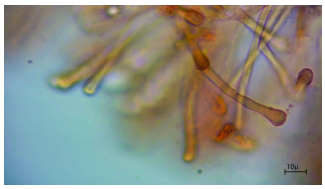
Photos micro:

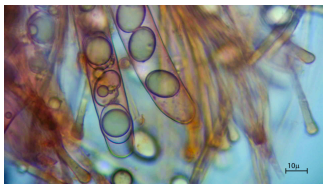
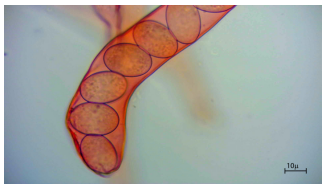
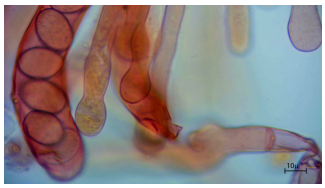
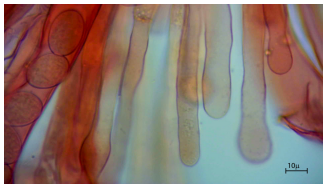






Morille commune

Excellent comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Morchella esculenta

Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella

Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistants, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

Synonymes: Morchella esculenta f. sterilis, Morchella esculenta var. dunensis, Morchella rotunda var. esculenta, Morellus esculentus, Phallus esculentus

Chapeau: 4-10 cm, conique ou ovoïde couvert de profondes alvéoles irrégulières séparées par des côtes plus claires, creux, à "marge" soudée au pied, globuleux, oblong, toujours obtus au sommet, plus ou moins adné, alvéoles irrégulières, profondes, côtes généralement plus claires, comme saupoudrées, épaisses, couleur du gris-beige au brun-olive foncé à noirâtre. Le chapeau est creux

Lamelles: néant

Pied: épais, creux, de couleur blanche à crème, soudé à la base du carpophore et se prolongeant jusqu'à son sommet

Chair: blachâtre, mince et cassante

Odeur: faiblement fongique, vaguement mêlée de senteurs de pomme de terre cuite et de cannelle, surtout pendant la cuisson

Saveur: typique de morille

Habitat: mars-mai, dès 700m d'altitude, endroits humides et zones plus ou moins herbeuses des bois aérés, des bosquets, des lisières de feuillus avec une préférences pour ceux bordés de frênes, en bordure des haies, souvent en association avec le lierre rampant et la ficaire, sols calcinés, déchets de bois (copeaux)

Remarques: Elle prend toute sa saveur une fois séchée. Bien la cuire ou sécher, car elle est toxique crue

Confusion: Gyromitre comestible (Gyromitra esculenta)
qui n'est pas du tout comestible vu sa toxicité!
Morille vulgaire (Morchella vulgaris)
et autres morilles rondes
Morillon, Mitrophore hybride (Mitrophora semilibera)

Conservation: Séchage - Poudre: pied et exemplaires vilains

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine

bien la cuire, car elle est toxique crue

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

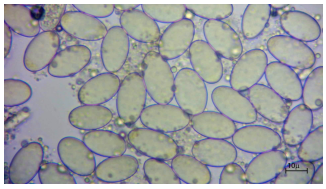
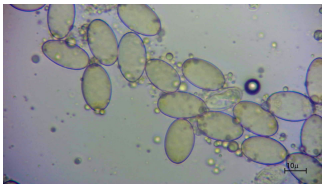
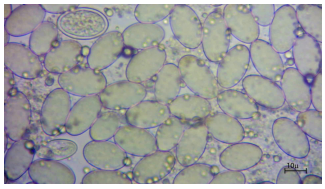
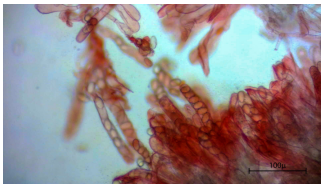
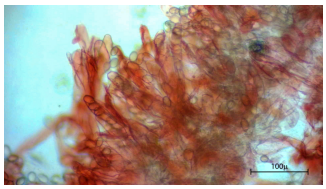
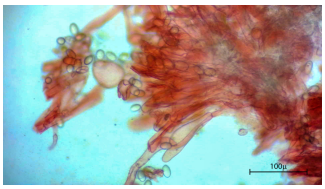
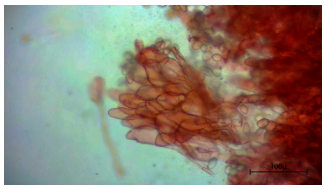
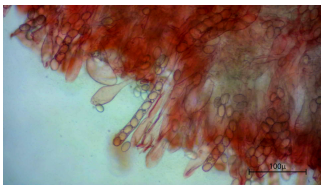
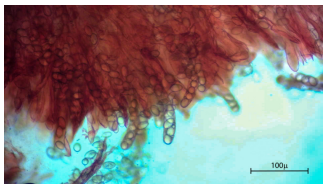
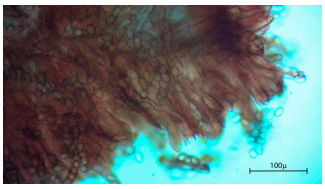
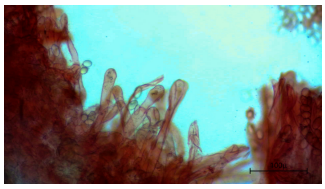
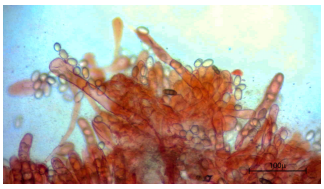
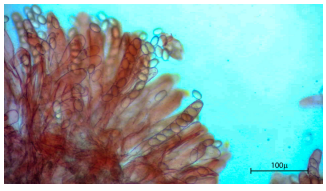
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella

Classification: Fungi > Dikarya > Ascomycota > Pezizomycotina > Pezizomycetes > Pezizomycetidae > Pezizales > Morchellaceae > Morchella > Morchella esculenta

Photos:

Photos micro:

Morille vulgaire

Excellent comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Morchella vulgaris

Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella

Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistants, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

Synonymes: Morchella esculenta var. vulgaris, Morchella esculenta var. vulgaris

Chapeau: 3-7 cm, conique ou ovoïde couvert de profondes alvéoles irrégulières séparées par des côtes plus claires, creux, à "marge" soudée au pied, de couleur variant du noirâtre au gris brun, devenant jaunâtre, roux, jusqu'à gris cendré avec l'âge. Le chapeau est creux

Lamelles: néant

Pied: épais, creux mais parfois complexe (circonvolutions internes), de couleur blanche à crème, parfois à zones jaune ocracé, ventru et sillonné à la base, soudé à la base du carpophore et se prolongeant jusqu'à son sommet

Chair: mince et cassante

Odeur: faiblement fongique, vaguement mêlée de senteurs de pomme de terre cuite et de cannelle, surtout pendant la cuisson

Saveur: typique de morille

Habitat: mars-mai, dès 700m d'altitude, endroits humides et zones plus ou moins herbeuses des bois aérés, des bosquets, des lisières de feuillus avec une préférences pour ceux bordés de frênes, en bordure des haies, souvent en association avec le lierre rampant et la ficaire, sols calcinés, déchets de bois (copeaux)

Remarques: Elle prend toute sa saveur une fois séchée. Bien la cuire ou sécher, car elle est toxique crue

Confusion: Gyromitre comestible (Gyromitra esculenta)
qui n'est pas du tout comestible vu sa toxicité!
Morille commune (Morchella esculenta)
Morillon, Mitrophore hybride (Mitrophora semilibera)

Conservation: Séchage - Poudre: pied et exemplaires vilains

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella

Classification: Fungi > Dikarya > Ascomycota > Pezizomycotina > Pezizomycetes > Pezizomycetidae > Pezizales > Morchellaceae > Morchella > Morchella esculenta

Photos:

Verpe de Bohême

Bon comestible **Recommandation officielle:** NON COMESTIBLE

Nom latin: Ptychoverpa bohemica

Famille: Autres > Morchellaceae > Morchella

Caractéristiques du genre Morchella : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistants, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

Synonymes: Verpa bohemica, Morchella bohemica

Chapeau: 2-5cm de hauteur, cylindrique, conique-tronquée à campanulée, stipitée, attachée au pied at son sommet seulement, distinctement irrégulièrement plissée-ridée verticalement, à côtes ondulées plus ou moins longitudinales et proéminentes, brun-jaune pâle à brun foncé, face externe blanchâtre; à marge libre bien que touchant souvent le pied par endroits

Lamelles: néant

Pied: égal à légèrement élargi vers la base, plein puis farci ou creux, lisse puis granuleux, crème puis beige avec l'âge

Chair: mince, fragile, cassante, concolore à la face externe

Odeur: nulle

Saveur: douce

Habitat: avril-mai, saprophytique ou mycorhizique
dans les endroits mal drainés, surtout sous peupliers, solitaire, dispersé ou grégaire

Remarques: incoordination musculaire rapportée par surconsommation.
Sécher ou bien cuire avant consommation

Confusion: Gyromitre comestible (Gyromitra esculenta)
qui est classée parmis les toxiques
Morille commune (Morchella esculenta)
Morillon, Mitrophore hybride (Mitrophora semilibera)

Conservation: Séchage - Poudre

Toxicité: Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine

toxique lorsque consommée crue ou insuffisamment cuite (20 minutes minimum), idéalement la sécher pour lui donner sa saveur

Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.

Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuit. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).

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 > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > Morchella

Classification: Fungi > Dikarya > Ascomycota > Pezizomycotina > Pezizomycetes > Pezizomycetidae > Pezizales > Morchellaceae > Ptychoverpa