

Lactaire de l'épicéa



Comestible, sans valeur Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Lactarius deterrimus

Famille: A lames > Russulaceae > Lactarius

Caractéristiques du genre Lactarius : chapeau: fragile, exudant un lait à la cassure, nu à velu, sec ou poisseux, cernes concentriques fréquents - lames: fragiles - pied: cylindrique, vite creux - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination

Synonymes: Lactarius deliciosus var. deterrimus

Chapeau: 4-10cm, charnu, convexe s'étalant et se déprimant rapidement, glabre, visqueux, prumineux vers la marge qui est enroulée, peu zoné mais faiblement ridulé à cannelé radialement, de couleur orangé pâle à orangé voire brun orangé puis verdissant progressivement Zones concentriques plus foncées se tachant un peu de vert avec l'âge, surtout au centre

Lamelles: adnées, de couleur orange à reflets carnés et à zones devenant verdâtres, décurrentes, fragiles, inégales, se tachant de vert au contact, à la cassure et avec l'âge

Pied: sans anneau, cylindrique s'épaississant légèrement vers la base, dur, robuste, raide et cassant, court, farci puis creux, rempli d'une moelle cotonneuse, allégée peu ou pas scrobiculé, de couleur orangée mais blanchâtre au sommet, verdissant en vieillissant

Chair: dure et cassante, épaisse dans le chapeau, blanchâtre au centre, orangé vif dans le chapeau, blanc orangé à jaune orangé très pâle (plus soutenue sous la cuticule), devenant progressivement rouge vineux après la coupe puis verdissant. Secrète un latex orangé, couleur carotte qui devient verdâtre par la suite

Odeur: forte, de carotte, mais parfois fruitée ou même métallique rappelant le scléroderme

Saveur: légèrement amère à résineuse et parfois piquante, pas vraiment agréable

Habitat: août-novembre, essentiellement dans les bois de conifères et plus particulièrement sous les épicéas, préférant les terres calcaires, zones moussues. Assez courant se développe généralement en groupes de quelques individus. Il est plus fréquent en altitude qu'en plaine

Remarques: classé parmi les espèces comestibles médiocres pour certains, non comestibles pour d'autres. Beaucoup moins bon que le lactaire délicieux auquel il ressemble beaucoup, il peut toutefois être consommé grillé au barbecue avec quelques herbes ou encore confit au vinaigre. Teinte les urines en orange

Confusion: Lactaire délicieux, Lactaire polonais, Vache rouge (Lactarius deliciosus)
Lactaire de l'épicéa: pied non scrobiculé, blessures vert-noir
Lactaire délicieux: pied scrobiculé, blessures verdâtres
Lactaire saumon (Lactarius salmonicolor)
ainsi que le Lactaire délicieux et le Lactaire sanguin, rares en Suisse romande

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair cassante comme de la craie > Avec lait (latex) qui s'écoule à la cassure > Lactarius

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Russulaceae > Lactarius > Lactarius deliciosus

Photos:



