

# Russule verdoyante, Russule de Palomet



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Russula virescens*

*Famille: A lames > Russulaceae > Russula*

*Caractéristiques du genre Russula : chapeau: fragile, sans lait, nu, collant à poisseux, parfois pruineux, souvent très coloré - lames: adnées, cassantes (sauf une exception: charbonnière) - pied: cylindrique-clavforme - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination*

**Synonymes:** Russula virescens var. albidocitrina, Russula aeruginosa, Russula furcata var. aeruginosa, Agaricus virescens

**Chapeau:** 5-12cm, globuleux puis convexe à plan convexe, charnu, irrégulier et un peu bosselé, parfois un peu creusé, marge mince, incurvée puis droite, régulière au début, crénelée dans l'âge, à cuticule à moitié séparable, sèche, mate, craquelée en vieillissant, de couleur blanc crème puis vert pâle à vers jade surtout au centre

**Lamelles:** adnées, moyennement serrées, interveinées, parfois anastomosées, de couleur blanche présentant souvent un léger reflet rosé, parfois ponctuées de taches brun-roux, cassantes

**Pied:** sans anneau, épais à ventru, parfois plus fin à la base, légèrement évasé sous les lames, plein, dur puis vite vermoulu-spongieux, devenant spongieux en vieillissant, de couleur blanche se tachant de brun à orangé à partir de la base, rugueux et pruineux en haut

**Chair:** blanche, épaisse, cassante et ferme, souvent véreuse

**Odeur:** fruitée au début, désagréable sur la fin

**Saveur:** douce

**Habitat:** juillet-octobre, bois secs, chauds et aérés de feuillus comportant chênes, châtaigniers et hêtres. Sur sols tendance acide, près des fougères, ou directement dans l'herbe des clairières. Assez courant se développant en petites troupes de quelques individus

**Remarques:** Il existe des formes très pâles et parfois même blanchâtres mais la particularité de la cuticule se craquelant avec l'âge permet de le distinguer des autres espèces. C'est du reste un des rares champignons avec le champignon de couche et quelques autres à pouvoir être consommé cru en salade

**Confusion:** Amanite phalloïde (Amanita phalloides) surtout dans la jeunesse

**Conservation:** Congélation - Séchage - Poudre

**Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair cassante comme de la craie > Sans lait > Russula

**Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Russulaceae > Russula > Russula virescens

## Photos:



