

Amanite fauve



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Amanita fulva

Famille: A lames > Amanitaceae > Amanitopsis

Caractéristiques du genre Amanitopsis : chapeau: marge nettement striée - lames: adnées, blanches, rarement jaunes, trame régulière - pied: épais, sans anneau, avec reste de voile (bourrelet), bulbe généralement mince, profondément enfoncé - remarques: aucune espèce très toxique

- Synonymes:** Amanita ochraceomaculata, Vaginata fulva, Amanitopsis vaginata var. fulva, Amanita vaginata var. fulva, Amanitopsis fulva
- Chapeau:** 4-12cm, brun-rosé à brun-roux, lisse, lardacé au toucher, presque toujours nu, marge vite striée, ovoïde au début, rapidement convexe à aplani, parfois déprimé au centre, le bord du chapeau est un peu plus clair, centre plus foncé
- Lamelles:** blanches, légèrement brunâtres avec l'âge, larges, libres, arêtes floconneuses parfois légèrement brunâtres, peu serrées, minces, inégales
- Pied:** sans anneau, creux, fragile, blanc à rose-chair, généralement nu et sans cerne, volve haute et fragile à la base du pied, engainante, très profondément enterrée, blanche et intérieur brunâtre
- Chair:** blanche, mince
- Odeur:** inodore
- Saveur:** non significative
- Habitat:** juin-octobre, forêts de feuillus et de résineux, surtout bouleau et pin, lieu humide, sol acide, commune
- Remarques:** doit être bien cuite avant consommation
- Confusion:** Amanite à volve grise (Amanita submembranacea)
taille plus grande et par sa volve pulvérulente.
Amanite safran (Amanita crocea)
- Conservation:** Congélation: attention: les vieux exemplaires ont tendance à devenir très mous - Séchage - Poudre
- Toxicité?:** Syndrome: hémolytique - Poison: Hémolysine
Cuire min. 20 minutes 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 cuits. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée blanche > Avec volve parfois friable > Sans anneau > Amanitopsis
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Amanitaceae > Amanita

Photos:

