

Amanite vaginée



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Amanita vaginata

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: Amanitopsis vaginata, Amanitopsis vaginatus, Agaricus vaginatus, Amanita vaginata var. vaginata

Chapeau: 5-12cm, légèrement mamelonné, gris ou gris-brun plus ou moins clair, avec marge nettement striée 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: libres, relativement inégales, peu serrées, blanchâtre, à arêtes givrées

Pied: sans anneau, creux, fragile, blanc à brunâtre, prumineux-floconneux en haut, zébré jusqu'en bas de fines méchules grisâtres, élancé, atténué de bas en haut, à volve blanchâtre membraneuse et ample

Chair: blanche, mince, molle, fragile

Odeur: rave

Saveur: douce

Habitat: juillet-octobre, forêts de feuillus et de résineux, commune

Remarques: doit être bien cuite avant consommation

Confusion: Amanite à cerne sombre, Amanite à cocarde (*Amanita battarrae*)
Amanite fauve (*Amanita fulva*)

Conservation: Congélation: attention: les vieux exemplaires ont tendance à devenir très mous - Séchage - Poudre

Toxicité?: Syndr?me: hémolytique - Poison: Hémolysine

Cuire min. 20 minutes ou faire sécher avant de consommer.

Sympt?mes: 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 > Amanitopsis

Photos:





