

Polypore en ombelle, poule des bois



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: *Polyporus umbellatus*

Famille: A tubes > Polyporaceae > Polyporus

Caractéristiques du genre *Polyporus* : chapeau: coriace, élastique, sec, feutré à écailleux - lames: tubes en couches minces - pied: central ou excentrique - remarques: lignicole, saprophyte, plus rarement parasite, provoque une pourriture blanche

- Synonymes:** Dendropolyporus umbellatus, Polypilus ramosissimus, Grifola umbellata, Cladodendron umbellatum, Polyporus chuling, Polyporus chu-ling, Grifola ramosissima, Cerioporus umbellatus, Polyporus ramosissimus, Cladomeris umbellata, Polypilus umbellatus, Merisma umbellatum, Boletus polycephalus, Boletus umbellatus, Fungus ramosissimus, Boletus lacteus, Boletus ramosissimus
- Chapeau:** chapeaux de 1-4cm, diamètre total jusqu'à 50 cm, forme de chou-fleur, terminaison des rameaux formée de petits chapeaux, circulaires, convexes puis en entonnoir. Surface finement squamuleuse, fibreuse, brun-ocracé, gris-brunâtre, beige, marge mince, ondulée, crénelée, blanchâtre puis concolore
- Lamelles:** pas de lame. Tubes très décurrents, parfois largement débordants sur la base de la terminaison, très courts, presque alvéolaires, assez petits 1-3 pores par mm, blanchâtres à crème pâle
- Pied:** sans anneau, puissant, plus ou moins excentré, unique puis ramifié, issu d'un sclérote noirâtre qui survit d'une année à l'autre
- Chair:** fragile, tendre, juteuse, molle, parfois légèrement fibreuse
- Odeur:** farineuse, anisée, puis désagréable avec l'âge
- Saveur:** douce
- Habitat:** juin-septembre, sols calcaires, aux pieds de feuillus à bois durs (chênes, charmes, hêtres, érables) mycorhize avec les racines, assez rare mais fidèle à durant de nombreuses années
- Remarques:** Un pied peut compter jusqu'à plus de deux cents chapeaux.
Bon comestible, cette poule de bois doit être récoltée bien fraîche, très vite le champignon prend une odeur peu agréable, il devient alors impropre à la consommation
- Confusion:** peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
- Conservation:** Congélation - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre
- Détermination:** Carpophore > Tubes ou pores sous le chapeau > Chaire dure ou pied non central (Polypores) > Sur bois > Chapeaux simples > Ne dépassant pas le support de plus de 15 cm > Pied central et grêle > Chapeau écailleux > Polyporus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Polyporales > Polyporaceae > Dendropolyporus

Photos:



