

Cèpe d'été, Bolet réticulé



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Boletus aestivalis

Famille: A tubes > Boletaceae > Boletus

Caractéristiques du genre Boletus : chapeau: chair compacte, souvent mat, jamais visqueux, tout au plus collant par temps humide - lames: tubes facilement séparables - pied: central, assez épais, réticulé ou non - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Tubiporus aestivalis

Chapeau: 5-20cm, ferme et épais, d'abord hémisphérique puis convexe, s'aplatissant ou se déprimant légèrement au centre avec l'âge. La cuticule est presque veloutée, sèche et terne en surface, tomenteuse, non visciduleuse mais parfois crevassée ou craquelée par temps sec, parfois pruineuse chez les jeunes. Sa teinte est d'un brun noisette uniforme allant jusqu'au brun jaunâtre. Marge lisse

Lamelles: tubes, fins, libres, blanchâtres au début puis verdâtre et vert olive avec l'âge. Les pores sont ronds, petits, allant du blanchâtre à l'olivâtre selon la maturité. Près de la marge, ils sont teintés de rosé

Pied: sans anneau, brunâtre clair entièrement réticulé (réseau blanc), massif, trapu, ventru en forme de massue à l'état jeune, cylindrique avec l'âge, base plus ou moins radicante. Il est d'abord noisette ou brunâtre, sauf à la base où il est blanchâtre, mais sa couleur est en général plus claire que la couleur du chapeau. Il comporte un réseau maillé un peu en relief sur toute sa surface

Chair: blanche, ferme, immuable, épaisse à l'état jeune, devenant molle et spongieuse avec l'âge. Elle est blanche même sous la cuticule, légèrement jaune sous les tubes. Rapidement véreuse.

Odeur: fongique à boisée, parfois légèrement sucrée, assez soutenue, caractéristique des cèpes

Saveur: sucrée

Habitat: mai-septembre, bois clairs de hêtre, de charme de châtaignier, chêne ou bouleau, lisière, parc, jardin, poussées lorsque la température n'est pas excessive et les nuits un peu fraîches, souvent après pluies d'orage

Remarques: Ce cèpe, pas très courant, apparaît généralement bien avant la grande poussée des bolets comestibles. Excellent comestible, c'est l'un des meilleurs de la famille des bolétacées. Il peut se préparer à la manière des cèpes de Bordeaux. On peut le déshydrater car son arôme ne se dégage pleinement qu'une fois les carpophores séchés. Rapidement attaqué par les limaces et devient vite véreux, chair vite molle

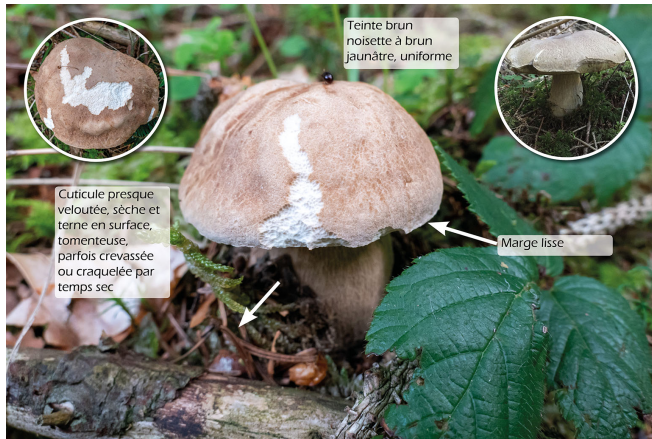
Confusion: Bolet fiel, Bolet amer, Chicotin (*Tylopilus felleus*)
Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)

Conservation: Congélation - Séchage - Poudre

Détermination: Carpophore > Tubes ou pores sous le chapeau > Chair tendre et pied central (Bolets) > Chapeau non écailleux > Pores non roses > Chapeau non visqueux > Pied non écailleux > Pied obèse ou pores rouges > Pied plein et massif > Boletus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Boletales > Boletaceae > Boletus

Eléments identifiants:



Photos:





