

Bolet bai



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Boletus badius

Famille: A tubes > Boletaceae > Xerocomus

Caractéristiques du genre Xerocomus : chapeau: sec, mat, feutré - lames: tubes facilement séparables - pied: mince, le plus souvent non réticulé - remarques: mycorrhizien, rarement parasite

- Synonymes:** Xerocomus badius, Boletus stejskalii, Boletus badius var. glutinosus, Suillus badius, Boletus paludosus, Ixocomus badius, Rostkovites badia, Boletus messanensis, Boletus glutinosus, Boletus castaneus var. badius
- Chapeau:** 3-15cm, bai brun (d'où son nom), ou brun assez foncé, sa cuticule est légèrement visqueuse par l'humidité, et finement veloutée par temps sec, très finement tomenteux-fibrilleux au début, vite glabre. Il est charnu, épais, hémisphérique puis convexe ou plan. La marge est tout d'abord rabattue et légèrement sinueuse, unie ou avec bande étroite de tissu stérile, souvent excédente
- Lamelles:** tube, jaunâtre puis jaune olivacé avec l'âge, bleuissant au froissement, surface déprimée près du pied
- Pied:** sans anneau, de forme soit épaisse, soit mince, cylindrique. Charnu, brun jaunâtre ou ochracé brunâtre. D'aspect, il est souvent entièrement brun, mais plus clair que le chapeau sauf pour la base, souvent de la même couleur. Sa surface est légèrement fibrilleuse, jamais réticulée
- Chair:** ferme au début et molle avec l'âge, blanchâtre ou jaune clair teinté de brun sous la cuticule et en bas du pied. Elle peut bleuir légèrement, principalement par temps humide, au niveau des pores. Les pores anguleux, de couleur jaune pâle, puis jaune verdâtre, se tachent instantanément de bleu-vert à la moindre pression. Les tubes sont plus ou moins longs, adnés, généralement arrondis à l'insertion
- Odeur:** fruitée, faible
- Saveur:** douce, de noisette
- Habitat:** juillet-novembre, forêt de feuillus (châtaigniers, chênes, hêtres) et résineux, sol siliceux et acide, mycorrhizique, souvent sur souches, assez fréquent
- Remarques:** C'est un très bon comestible, l'un des meilleurs après le Cèpe de Bordeaux, il est de plus très rarement attaqué par les vers. Ce champignon étant à mycélium superficiel, il est très sensible aux pollutions, attention donc aux endroits où on le cueille. Macroscopiquement, ce bolet se situe à mi-chemin entre les Boletus et les Xerocomus
- Confusion:** Bolet à chair jaune (Xerocomellus chrysenteron)
Bolet subtamenteux (Xerocomus subtomentosus)
- Conservation:** Congélation: attention: les vieux exemplaires ont tendance à devenir très mous - 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 peu robuste ou pores non rouges > Xerocomus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Boletales > Boletaceae > Xerocomus

Photos:



