

Chanterelle, Girolle



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

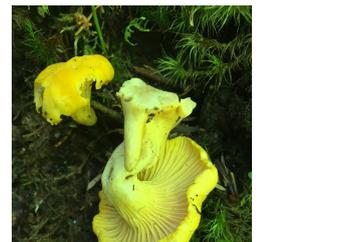
Nom latin: Cantharellus cibarius

Famille: Autres > Cantharellaceae > Cantharellus

Caractéristiques du genre Cantharellus : chapeau: chair souvent mince, face inférieure du chapeau avec plis lamelliformes ou veinés - lames: plis - pied: central - remarques: mycorrhizien

- Synonymes:** Cantharellus pallens, Cantharellus cibarius var. inodorus, Cantharellus cibarius var. salmoneus, Cantharellus cibarius f. pallidus, Cantharellus edulis, Chanterel chantarellus, Alectorolophoides cibarius, Merulius amethysteus, Craterellus amethysteus, Craterellus cibarius, Cantharellus amethysteus, Cantharellus cibarius var. amethysteus, Cantharellus cibarius var. rufipes, Cantharellus rufipes, Merulius cibarius, Merulius chantarellus, Agaricus chantarellus
- Chapeau:** 2-12cm, convexe puis centre légèrement déprimé avec l'âge, d'une belle couleur jaune d'uf, citron ou orange, cuticule séparable, sèche, unie, prulineuse jeune, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, lobée et fragile. Chapeau souvent difforme ou paraissant parfois bosselé
- Lamelles:** plis, assez espacés, parfois ressemblant à de grossières lamelles, fourchus, largement décurrents sur le stipe, reliés au pied par de petites veines
- Pied:** sans anneau, charnu, plein, inégal et s'amincissant vers la base, sec, concolore au chapeau, souvent courbé, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu
- Chair:** compacte, blanc-crème, légèrement fibreuse dans le pied, épaisse, ferme
- Odeur:** agréablement fruitée, semblable à celle de la mirabelle ou de l'abricot sec et un peu acidulée
- Saveur:** cru, piquante après longue mastication
- Habitat:** juin-novembre, lieu humide, sous hêtre, chênes, châtaigniers, épicéa ou pin, sous les feuilles ou dans la mousse, préférant le terrain acide, fidèle à ses stations, en plaine sous les bois feuillus et en montagne plutôt sous conifères
- Remarques:** jamais véreuse et rarement attaquée par les limaces, excellent en conserve, mais ne convient pas bien au séchage ou à la congélation, très variable dans sa forme et dans sa taille
- Confusion:** Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne (Cantharellus lutescens)
Chanterelle violette, améthyste (Cantharellus amethysteus)
Clitocybe en entonnoir (Infundibulicybe gibba)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles
Clitocybe inversé, Clitocybe flasque, Lépiste chamois (Lepista flaccida)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles
Paxille enroulé (Paxillus involutus)
si l'on de fait pas la différence entre plis/lamelles
- Conservation:** Congélation: tendance à devenir un peu amère, à déconseiller - Conserve de vinaigre/vin blanc: mais dommage, vu son goût très fin - Conserve de saumure: idéal
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Champignon en forme de cornet ou trompette > En trompette avec plis fourchus simulant des lamelles > Cantharellus
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames réduites à des plis souvent fourchus > Cantharellus
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Cantharellus

Photos:





Photos micro:

