

Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Cantharellus lutescens

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 infundibuliformis var. lutescens, Trombetta lutescens, Craterellus lutescens, Cantharellus xanthopus, Merulius tubiformis var. lutescens, Merulius xanthopus, Merulius lutescens, Merulius tubaeformis, Helvella tubaeformis, Elvela tubaeformis
- Chapeau:** 1-5cm, mince et élastique, bords ondulés, sinueux, forme de clou jeune puis mince entonnoir percé en son milieu d'un trou communiquant avec le pied qui est également creux, jaune puis brun-jaune à maturité, cuticule sèche, lisse, légèrement pelucheuse avec l'âge. Marge enroulée assez longtemps puis festonnée
- Lamelles:** plis larges, épais, décurrents, irréguliers, espacés, veinés, en général ramifiés. Jaune chrome jeune, jaunâtres-grisâtres pâles en vieillissant, nettement décurrents
- Pied:** sans anneau, cylindrique au début, tendance à se fendre en longueur avec l'âge, irrégulier, s'évasant au sommet, sillonné, bosselé, creux avec communication par le chapeau ouvert, surface lisse et brillante, jaune chrome vif
- Chair:** mince, souple, fibrilleuse, jaunâtre, légèrement élastique
- Odeur:** faible, terreuse ou de moisi
- Saveur:** douce et agréable
- Habitat:** juillet-novembre, bois de feuillus ou résineux, lieu humide, mousse, sol acide ou calcaire, en groupe, commune
- Remarques:** forme plus jaune et plus sombre et moins translucide que var. xanthopus et que Craterellus tubaeformis. Comme elle apparaît jusqu'à assez tardivement dans la saison, elle devient intéressante quand les autres comestibles ont disparu. C'est un très bon comestible qui pousse en abondance. On peut l'utiliser en omelettes, ou avec viandes et poissons. Moins appréciée que sa cousine la chanterelle cendrée car un peu plus coriace. Excellent également en conserve de vinaigre avec une raclette ou un plat de fromage.
- Confusion:** Chanterelle en tube (Cantharellus tubaeformis)
Chanterelle jaune, Chanterelle d'automne xanthopus (Cantharellus xanthopus)
Certains mycologues considèrent qu'il ne s'agit que d'une variante plus sombre et moins translucide du même genre
- Conservation:** Congélation - Conserve de vinaigre/vin blanc - Conserve de saumure - Séchage: renforce le goût - Poudre
- 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 > Cantharellus infundibuliformis

Photos:



