

# Epervier, Hydne imbriqué, Ecailleux, Sarcodon imbriqué



**Bon comestible**

Recommandation officielle:



**COMESTIBLE**

*Nom latin: Sarcodon imbricatus*

*Famille: A aiguillons > Thelephoraceae > Hydnellum*

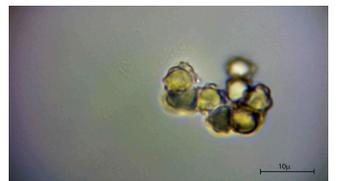
*Caractéristiques du genre Hydnellum : chapeau: pédonculé, aiguillons sur la face inférieure du chapeau, chair liégeuse, zonée, odeur souvent farnieuse (à la coupure) - lames: aiguillons brunâtres à maturité - pied: court - remarques: saprophyte, terrestre*

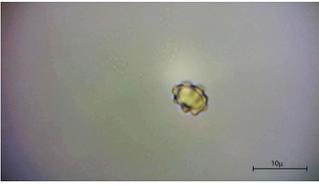
- Synonymes:** Bankera infundibulum, Sarcodon aspratus, Hydnum adpressum, Phaeodon aspratus, Sarcodon squamosus, Phaeodon imbricatus, Phaeodon subsquamosus, Hydnum aspratium, Sarcodon imbricatum, Sarcodon subsquamosus, Hydnum repandum var. squamosum, Scutigera subsquamosa, Hydnum infundibulum, Hydnum cervinum, Fungus imbricatus, Hydnum imbricatum
- Chapeau:** 5-15cm (voire 30cm), gris-brun à brun-roux, brun-noir, couvert d'écailles plus foncées, espacées par des crevasses plus pâles, centre déprimé, voire carrément avec un trou pour les spécimens plus âgés.
- Lamelles:** Pas de lames. Aiguillons gris-blanchâtre, un peu décurrents.
- Pied:** un peu plus clair que le chapeau, gris-blanchâtre à beige-brunâtre, court et massif, tendance à se creuser sur les exemplaires plus très jeunes.
- Chair:** Chair blanchâtre à brunâtre pale.
- Odeur:** épicée, peut devenir très désagréable dans sa vieillesse.
- Saveur:** douce, légèrement amère à très amère avec l'âge.
- Habitat:** août-novembre, forêts de résineux, assez commun dès 900m d'altitude, très abondante localement certaines années.
- Remarques:** Vu son aspect très typique, il n'y a que très peu de risque de le confondre, du moins avec les variétés qui poussent dans notre région.  
Sa valeur culinaire n'est pas reconnue de manière universelle. En Suisse romande, on l'apprête soit sous forme de condiment (poudre), soit au vinaigre. Dans ce cas, il faut le blanchir au minimum 5 minutes dans de l'eau salée.
- Confusion:** Bolet pomme de pin (*Strobilomyces strobilaceus*)  
*Tout risque de confusion est écarté si l'on regarde sous le chapeau, le Bolet pomme-de-pin ayant des tubes et l'Epervier des aiguillons.*
- Conservation:** Conserve de vinaigre/vin blanc: idéal pour accompagner un plateau apéro ou fromage. Enlever les aiguillons des vieux exemplaires, car ils deviennent amers - Poudre: pour assaisonner raclettes, fondues, sauces, etc.
- Détermination:** Carpophore > Aiguillons sous le chapeau > Champignon à chair ferme > Pas en forme de touffe > Chapeaux imbriqués, chair ligneuse > Pas d'odeur de bouillon de viande > Hydnellum
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Thelephorales > Bankeraceae > Sarcodon

## Photos:









**Photos micro:**

