Cêpe de Bordeaux

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Boletus edulis

Famille: A tubes > Boletaceae > Boletus

Caract?ristiques 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: Dictyopus edulis, Leccinum edule

Chapeau: 10-20cm (30cm), hémisphérique puis convexe, charnu, de couleur allant du beige au marron à brun noisette ou brun ochracé clair, parfois plus clair selon exposition, à marge épaisse, souvent excédente et généralement soulignée d'un fin liseré blanchâtre. Glabre, souvent cabossé. Après la pluie, la cuticule est luisante et visqueuse, mat par temps sec. Chapeau toujours plus foncé que le pied

Lamelles: tubes fins et serrés prolongés de pores d'abord de couleur blanche à blanchâtre puis jaune, devenant ensuite verdâtre sur la fin

Pied: robuste et ferme, renflé à ventru (obèse) ou allongé en massue vers la base, de couleur fauve strié d'un fin réseau blanc en saillie, devenant blanc vers la base

Chair: épaisse, ferme, consistante, puis devenant molle dans le chapeau, couleur blanche immuable, sauf sous la cuticule où elle est rose à brune

Odeur: faiblement fongique et agréable parfois légèrement citronnée

Saveur: léger goût de noisette

Habitat: juillet-novembre, dans les bois de conifères comme parmi les feuillus, de préférence dans les endroits dégagés ou aérés, les clairières, les herbus, les talus bordés d'arbres et les bords des chemins, essentiellement sur les sols acides. Comme tous les Cèpes, il n'aime pas les endroits trop humides

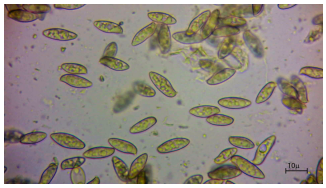
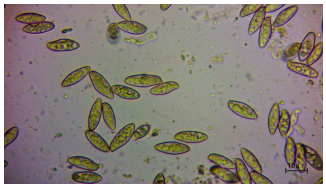
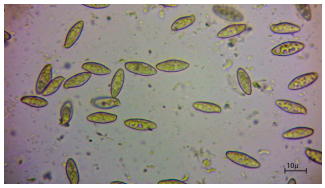
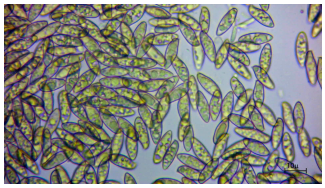
Remarques: A l'état juvénile, ce champignon ressemble à un bouchon de champagne et sur la fin il a tendance à devenir presque plat. L'Amanite tue-mouche est un bon marqueur pour le Cèpe de Bordeaux, qui pousse quelques jours avant aux mêmes endroits. Il en va de même avec Clitopile petite prune (Meunier). La chair de ce bolet reste ferme à la cuisson.

Confusion: Bolet fiel, Bolet amer, Chicotin (Tylopilus felleus)
Cêpe d'été, Bolet réticulé (Boletus aestivalis)

Conservation: Congélation - Séchage: renforce le goût - 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 > Dictyopus

Photos:

Photos micro: