

Coprin chevelu



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Coprinus comatus

Famille: A lames > Coprinaceae > Coprinus

Caractéristiques du genre Coprinus : chapeau: généralement déliquescent-noir à maturité, écailleux, velu ou luisant, sillonné radicalement - lames: adnées, trame régulière, grises puis déliquescent-noir à maturité, ascendantes, adhérentes, rarement libres - pied: épais à mince, généralement sans anneau - remarques: saprophyte sur bois ou sol fumé

Synonymes: Agaricus comatus, Agaricus cylindricus

Chapeau: 5-15cm, fragile, d'abord en fourreau sur le pied, devenant cylindrique puis en cloche, couvert d'écailles délicates blanchâtres à brunes à bords légèrement rosés souvent relevés, devenant noir et déliquescent à partir de la base. La longueur divisée par la largeur donnant souvent 2 ou plus, fragile, se brisant en écailles récurvées ou méchules à bout brun foncé avec l'âge, sauf au centre qui demeure lisse, blanc au début, brunâtre, gris pâle à modéré ou brun ocre au centre

Lamelles: blanches devenant rapidement rosées puis noires, déliquescentes

Pied: Anneau blanc, léger et mobile. Pied d'abord presque entièrement caché dans le chapeau, s'élançait ensuite pour atteindre 20 cm de haut et 2 cm de diamètre pour les plus gros, long, creux, très délicat, blanc rosé, élargi vers la base jusqu'à 3 cm, subbulbeux, parfois radicaux, fragile, creux, glabre à soyeux-fibrilleux

Chair: mince, fibreuse, fragile, légèrement cassante, blanche au début, puis noire par déliquescence avec l'âge

Odeur: faible

Saveur: indistincte

Habitat: août-novembre, dans les pelouses, les parcs, talus de chemins, terrains vagues, sur sols récemment perturbés, en milieux herbeux, jardins et bord de routes

Remarques: Ce très bon comestible dont le pied est relativement fibreux pousse généralement en groupes de quelques individus. Il est fragile et doit être consommé jeune, le jour même de la cueillette. Il se détériore très vite, noircissant puis se liquéfiant littéralement, jusqu'à disparaître totalement, ne laissant le plus souvent qu'un pied dressé. Très bon en friture, à déguster comme des chips.

Confusion: Coprin pie (*Coprinopsis picacea*)
dans la jeunesse, une fois le chapeau développé, la confusion n'est plus possible.

Conservation: Séchage: seule solution. Se défait en cas de cuisson - Poudre

Détermination: Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée non blanche > Sporée noire > Lamelles déliquescentes > Coprinus

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Coprinaceae > Coprinus

Photos:



