

Lépiote excoriée, Coulemelle excoriée



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Macrolepiota excoriata

Famille: A lames > Agaricaceae > Macrolepiota

Caractéristiques du genre Macrolepiota : chapeau: grande taille, sec, écailleux - lames: adnées, trame régulière, libres, séparées du pied par un collarium - pied: épais, creux, avec anneau coulissant - remarques: saprophyte

- Synonymes:** Leucoagaricus excoriatus, Leucocoprinus excoriatus, Lepiota excoriata, Lepiota procera var. excoriata, Agaricus procerus var. excoriatus, Agaricus vulneratus, Agaricus excoriatus
- Chapeau:** 5-10cm, hémisphérique devenant conique puis convexe puis s'étalant, très faiblement mamelonné, de couleur blanchâtre à crème, couvert de petites mèches beiges à fauve clair ou parfois plus claires (jusqu'à blanches) débordant jusqu'à la marge, plus foncé vers le centre. Sa cuticule est soyeuse et finement pelucheuse, et se divise en larges et vagues plaques brunissantes déchirées, disposées radialement comme les branches d'une étoile et rompues sur la marge qui est frangée, plutôt mince et excoriée
- Lamelles:** libres, fines et serrées, souvent fourchues, de couleur blanche à blanchâtre, brunissant très faiblement vers la fin, sans collarium
- Pied:** avec anneau simple, ascendant, coulissant, de couleur blanchâtre à blanc ochracé. Pied lisse à faiblement méchuleux, s'épaississant ou légèrement bulbeux à la base, de couleur blanche à blanchâtre devenant blanc ochracé vers la base, finement pruveux, strié de gris dans sa partie médiane
- Chair:** épaisse, blanche, ferme dans le chapeau et fibrilleuse dans le pied. Elle ne change pas de couleur
- Odeur:** indistincte
- Saveur:** indistincte
- Habitat:** juillet-octobre, surfaces herbues tels que prés, parcs et jardins, lisières de bois mais aussi à l'intérieur de ceux-ci s'ils sont bien aérés, chemins forestiers, bords des routes pour peu que la terre y soit sèche. Souvent en groupes de quelques individus, champignon relativement commun
- Remarques:** parfois avec un chapeau un peu plus sombre, les mèches étant alors de couleur crème à café au lait. Le pied est trop fibreux pour être mangé tel quel. Il est formellement conseillé de ne pas récolter les individus se développant le long des routes. Réplique miniature de sa grande cousine la Lépiote élevée.
- Confusion:** Lépiote à crête, Lépiote crêtée (*Lepiota cristata*)
Lépiote à spores ventruées (*Lepiota magnispora*)
également avec Macrolepiota heimii, Lépiote châtain et Lépiote brun-incarnat, toxiques ou même mortelles
- Conservation:** Séchage - Poudre
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée blanche > Pas de volve > Pied central > Lamelles minces ou à consistance non cireuse > Lamelles libres > Chapeau sec, fibrilleux ou écailleux > Pied plus de 15 cm > Macrolepiota
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Agaricomycetidae > Agaricales > Agaricaceae > Macrolepiota

Photos:

