

Entolome en bouclier



Bon comestible

Nom latin: Entoloma clypeatum

Famille: A lames > Entolomataceae > Entoloma

Caractéristiques du genre Entoloma : chapeau: aspect de tricholome, mycène ou omphalina, sec, nu, rarement écailleux, généralement hygrophane - lames: adnées, trame régulière, nuancées de rose à maturité, diversement insérées - pied: épais à mince, généralement central - remarques: saprophyte, beaucoup sont toxiques

- Chapeau:** 3-12cm, gris brun ochracé est d'abord conique puis campanulé large, enfin étalé-plat avec un mamelon obtus, ce qui lui donne souvent la forme d'un bouclier. Il est peu charnu. Sa marge enroulée au début puis déployée, reste longtemps rabattue vers le bas et finit par s'étaler tout à fait en devenant ondulée. Sa cuticule est grisâtre ou brunâtre, nettement hygrophane, glabre, fibrilleuse, visqueuse par temps humide mais se craquelant parfois en écailles par temps sec où sa couleur s'éclaircit alors, devenant pâle à gris brunâtre, et gris jaunâtre avec un aspect soyeux et luisant
- Lamelles:** serrées, larges et ventruées, adnées, échancrées. Elles sont denticulées sur l'arête. D'abord blanchâtres ou grisâtre clair, elles virent au rose et se colorent d'une poussière rose jaunâtre due à la présence des spores
- Pied:** sans anneau, cylindrique, élancé, grêle, et est atténué à la base. Plein et ferme au stade juvénile avec un cortex puis fibreux ou creux chez les exemplaires âgés. Couvert longitudinalement de fibrilles brunâtres devenant jaunâtre sale au toucher
- Chair:** mince, souple et compacte dans le chapeau, mince sur la marge. Fibreuse dans le pied et assez coriace, hygrophane. Sa couleur est blanche ou blanchâtre par temps sec, grisâtre par temps humide et tournant à l'ocre à la fin
- Odeur:** farine
- Saveur:** douce
- Habitat:** avril-juin, herbe, les haies d'ormes et de rosacées (aubépines, prunelliers, arbres fruitiers, églantiers) ou dans les prés-vergers. Préfère les sols calcaires ou siliceux
- Remarques:** Les meilleurs sont les plus gros et plus charnus.
- Confusion:** Entolome livide (Entoloma lividum, Entoloma sinuatum, Rhodophyllus sinuatus, Agaricus lividus)
nettement plus tardif
Inocybe de Patouillard (Inocybe patouillardii)
printanier lui aussi, se distingue par sa couleur blanchâtre, qui rougit rapidement après la cueillette
- Conservation:** Congélation - Conserve de saumure - Séchage - Poudre
- Toxicité:** Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine
comestible et savoureux après cuisson mais il est toxique cru.
Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: Amanita vaginata (Amanite vaginée), Amanita rubescens (Amanite rougissante), Morchella sp. (les morilles), Pleurotus sp. (les pleurotes) et Peziza sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuits. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).
- Détermination:** Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée non blanche > Sporée ni noire ni blanche > Sporée rose > Aspect de Tricholoma, Mycena ou Omphalina > Lamelles décourrentes ou échancrées > Lamelles échancrées > Pied blanchâtre > Entoloma