

# Polypore confluent



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: *Albatrellus confluens*

Famille: *A tubes* > *Polyporaceae* > *Polyporus*

Caractéristiques du genre *Polyporus* : chapeau: coriace, élastique, sec, feutré à écailleux - lames: tubes en couches minces - pied: central ou excentrique - remarques: lignicole, saprophyte, plus rarement parasite, provoque une pourriture blanche

- Synonymes:** Albatrellopsis confluens, Scutigier confluens f. politus, Scutigier confluens, Caloporus confluens f. politus, Polyporus whiteae, Scutigier laeticolor, Scutigier whiteae, Caloporus confluens, Caloporus politus, Cladomeris confluens, Polypilus confluens, Merisma confluens, Polyporus politus, Boletus artemidorus, Polyporus pachypus, Polyporus confluens, Boletus confluens, Boletus aurantius
- Chapeau:** 3-20cm, jusqu'à 3 cm d'épaisseur, de forme variable, suborbiculaire à flabelliforme ou irrégulier, convexe, parfois concave, lobé et contourné, charnu, glabre, lisse ou devenant aréolé, rugueux au sec, azoné, chamois rosâtre, orangé pâle, parfois teinté de gris ou de bleuâtre au frais, teinté de brunâtre avec l'âge, rose saumon au sec, à marge enroulée, unie, obtuse, puis étalée et partiellement érodée, concolore
- Lamelles:** aiguillons blanc à crème au frais, lentement rose saumon au sec, ronds à anguleux, dissépinements fimbriés, épais et entiers au début, minces et lacérés avec l'âge, décurrents
- Pied:** sans anneau, simple ou ramifié à partir d'une base commune, centré à latéral, subégal ou atténué vers la base, lisse et blanc crème à chamois rosâtre au frais, rugueux, comprimé à irrégulier et rose saumon au sec
- Chair:** charnu et mou au frais, dur, résineux et fissile au sec, crème au frais, chamois rosâtre à tan rosâtre pâle au sec, avec zone rougeâtre plus foncée au-dessus de la couche de tubes, tendance à tacher les doigts d'une couleur rouge brunâtre
- Odeur:** agréable, souvent aromatique
- Saveur:** amère, de chou
- Habitat:** août-octobre, forêts de conifères, largement répandu en forêts de pins aux basses élévations jusque dans les forêts d'épinettes-sapins aux hautes élévations et en forêts mixtes, très rarement en forêts de feuillus
- Remarques:** devient amer avec l'âge.  
Idéal pour les conserves au vinaigre
- Confusion:** Pied-de-Mouton (*Hydnum repandum*)
- Conservation:** Conserve de vinaigre/vin blanc
- Détermination:** Carpophore > Tubes ou pores sous le chapeau > Chaire dure ou pied non central (Polypores) > Sur bois > Chapeaux simples > Ne dépassant pas le support de plus de 15 cm > Pied central et grêle > Chapeau écailleux > *Polyporus*
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Albatrellaceae > Albatrellopsis

## Photos:

