Bolet à pied rouge

Bon comestible **Recommandation officielle:** COMESTIBLE

Nom latin: Neoboletus erythropus

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: Tubiporus erythropus, Suillus erythropus, Dictyopus erythropus, Dictyopus erythropus var. erythropus, Boletus luridus subsp. erythropus, Boletus luridus var. erythropus, Boletus erythropus

Chapeau: 5-20cm, très charnu, convexe à presque plat étalé, velouté à l'état jeune puis lisse. Elle est lisse et visqueuse à l'humidité. De couleur brun gris à brun foncé avec une nuance souvent olivâtre, il devient noir aux endroits écrasés. Sa cuticule est vite sèche et même un peu écrasée. La marge est régulière, légèrement excédentaire et incurvée, puis récurvée, plus claire que le reste du chapeau

Lamelles: tubes, libres ou arrondis sur le pied de couleur jaune dans la jeunesse puis rougeâtre, ils bleuissent rapidement à la cassure. Les pores sont petits, arrondis, rouge orangé ou rouge sang, pâlissent avec l'âge, bleuissent au froissement, plus clairs vers la marge

Pied: sans anneau, dur, renflé à sa base en forme de massue, volumineux, couvert de minuscules peluches rouges très serrées de plus en plus prononcés vers la base qui est toutefois plus claire. De couleur jaune, jaune orangé, brunâtre à la base, il ne porte pas de réseau et vire au rouge foncé au toucher

Chair: ferme, épaisse, jamais véreuse, d'un jaune abricot intense, et bleuit dès qu'on la touche, surtout dans le chapeau. Comme celle du Bolet blafard, elle devient jaune à la cuisson

Odeur: faible, pomme de terre cuite

Saveur: douce

Habitat: juin-octobre, bois feuillu ou aiguille, sous chêne, châtaignier, sapin, sur sol siliceux ou acide, lisières, clairières et bois aérés de feuillus, assez commun

Remarques: Ce champignon savoureux demande une longue cuisson, au moins vingt minutes, pour éviter des problèmes gastriques parfois déplaisants... A ne pas consommer cru ou insuffisamment cuit donc ! C'est un des premiers bolets que l'on trouve et il annonce le début de la saison de la cueillette.

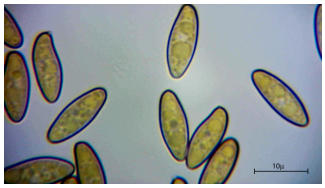
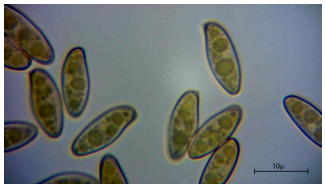
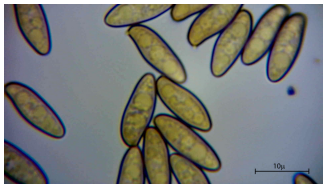
Confusion: Bolet blafard (Boletus luridus)
Surtout jeune.
Si l'on considère la couleur du chapeau, la confusion avec Boletus satanas est exclue

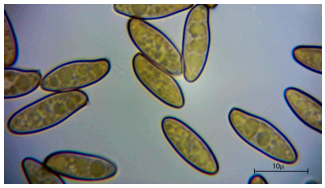
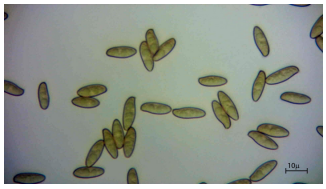
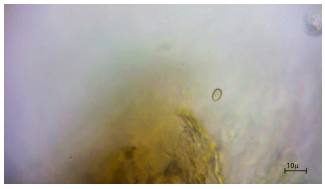
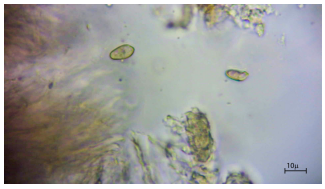
Conservation: Congélation - Séchage - Poudre

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 > Neoboletus

Photos:



Photos micro: