

Guépinie en helvelle, guépinie rousse, oreille de veau



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Guepinia helvelloides

Famille: Autres > Tremellaceae > Tremella

Caractéristiques du genre Tremella : chapeau: lobé, en masse plus ou moins tuberculeuse, gélatineuse, rarement avec noyau ferme, corné en séchant, face externe avec couche fertile - lames: inexistantes - pied: inexistant - remarques: saprophyte sur le bois, provoque une pourriture blanche, rarement parasite sur d'autres champignons

- Synonymes:** Tremiscus helvelloides, Phlogiotis helvelloides, Gyrocephalus helvelloides, Tremella helvelloides, Tremella rufa
- Chapeau:** 3-15cm, dressé, formé d'une tête et d'un pied, en entonnoir fendu sur un côté, forme d'oreille, cornet ou spatule tordu ou langue, à rebord supérieur en éventail et marge ondulée, translucide, rose pâle à foncé, saumon, rouge orangé à abricot, puis roussâtre, souvent plus pâle vers la marge, à face interne lisse et mate, parfois pruineuse blanchâtre, à face externe lisse, plus rose-violacée, souvent ridulée-veinée avec l'âge
- Lamelles:** néant, face externe lisse, plus rose-violacée, souvent ridulée-veinée avec l'âge
- Pied:** sans anneau, rudimentaire, court, excentré à latéral, de même texture que le chapeau, allongé en forme de gouttière ouverte du haut en bas. Avec l'âge, il devient plus sinueux, voire même lobé et se termine en un demi-entonnoir. Il est assez épais de couleur orange, tirant ensuite sur le roux.
- Chair:** ferme, un peu élastique, translucide, gélatineuse, elle devient brune et cassante en se desséchant, sa surface est lisse, ou presque pas rugueuse, d'aspect pruineux
- Odeur:** faible
- Saveur:** douce
- Habitat:** juillet-octobre, sol ou bois pourri et enfoui de conifères, en milieu humide et ombragé, humus, mousses, bord de sentier, buisson et coupe de bois, sol calcaire, relativement commun en montagne, bien plus rare en plaine
- Remarques:** consommée crue en salade, à conserver au vinaigre
- Confusion:** peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
- Conservation:** Conserve de vinaigre/vin blanc: pour accompagner un plat de fromage, ou dans la salade
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Chair non cassante comme de la cire ou champignon dressé avec tige en massue ou en branches ramifiées > Pas en forme de trompette, ni de cornet > Chair non cassante, souple ou gélatineuse, cartilagineuse > Tronc ramifié > Rameaux aplatis, en lanières ou difformes > Rameaux contournés, ocracés à jaunâtres > Sur bois, masse de feuilletts gélatineuse, petite taille > Tremella
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Auriculariomycetidae > Auriculariales > Exidiaceae > Tremiscus

Photos:



