

Lentin en colimaçon



Comestible, sans valeur Recommandation officielle:



NON COMESTIBLE

Nom latin: *Lentinellus cochleatus*

Famille: *A lames > Polyporaceae > Pleurotus*

Caractéristiques du genre *Pleurotus* : chapeau: grand, charnu, sec, avec ou sans voile membraneux, cuticule sans couche gélatineuse - lames: adnées, trame irrégulière, blanchâtres, décurrentes - pied: généralement court, latéral - remarques: parasite et saprophyte, principalement sur bois, provoque une pourriture brune

Synonymes: *Lentinellus marcelianus*, *Clavicornia dryophila*, *Lentinellus cornucopioides*, *Pocillaria cochleata*, *Pocillaria friabilis*, *Clitocybe cochleata*, *Lentinus friabilis*, *Lentinus cornucopioides*, *Lentinus cochleatus*, *Omphalia cochleata*, *Omphalia cochleata* var. *cornucopioides*, *Agaricus cochleatus* var. *cornucopioides*, *Agaricus cochleatus*, *Merulius cornucopioides*, *Agaricus cornucopioides*

Chapeau: 3-8cm, en entonnoir fendu d'un côté, à marge incurvée et vaguement largement côtelée, hygrophane, de couleur beige ochracé à brun ochracé clair voire roussâtre ou orné de traînées rouillées, marge fine, rabattue

Lamelles: très décurrentes, à arêtes denticulées, échancrées, larges et peu serrées, de couleur blanchâtre devenant crème puis brun roussâtre pâle, crénelées

Pied: sans anneau, central ou plus généralement latéral, très atténué vers la base, creusé d'un côté par une gorge sur toute sa longueur, brun rougeâtre s'assombrissant vers la base jusqu'au noirâtre, plus ou moins tordu et sillonné, finement velouté, peu distinct des lames de couleur claire qui le prolongent

Chair: très fine de 1 à 2 mm, coriace, élastique, hygrophane, blanchâtre à roussâtre pâle

Odeur: forte, d'anis, s'atténuant avec l'âge

Saveur: forte, d'anis, s'atténuant avec l'âge

Habitat: juillet-octobre, souches des bois de feuillus mais aussi de conifères, bois mort, en touffes denses, plus fréquent en altitude qu'en plaine, localement fréquent

Remarques: Il existe une variété *Lentinellus inolens* inodore dont les lames sont plus serrées et le chapeau rarement fendu. Consommable uniquement en fines lamelles ou en garniture vu la chair coriace.

Confusion: peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.

Détermination: Carpophage > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair élastique ou molle, du moins dans le chapeau > Sporée blanche > Pas de volve > Pied latéral ou excentrique > Chapeau lisse et pied latéral > Chapeau sans couche gélatineuse

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Auriscalpiaceae > *Lentinellus*

Photos:



