

Hydne hérisson



Bon comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Hericium erinaceus

Famille: A aiguillons > Hydnaceae > Hydnum

Caractéristiques du genre Hydnum : chapeau: face inférieure du chapeau couverte d'aiguillons pâles, cassant, chair blanchâtre, non zonée, cassant, saveur de flocon d'avoine, piquant après longue mastication - lames: aiguillons pâles - pied: central à excentrique - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Hericium erinaceus f. caput-medusae, Hydnum juranum, Dryodon juranus, Martella hystrix, Martella notarisii, Dryodon caput-medusae, Dryodon erinaceus, Hericium notarisii, Hydnum notarisii, Hydnum omasum, Hydnum unguiculatum, Merisma caput-medusae, Merisma hystrix, Medusina patula, Hericium unguiculatum, Hydnum grande, Hydnum echinus, Hydnum hystrix, Hericium grande, Hydnum caput-medusae, Hericium caput-medusae, Hericium echinus, Hericium erinaceum, Hericium hystrix, Clavaria conferta, Clavaria erinaceus, Clavaria caput-medusae, Hydnum hystrix, Hydnum erinaceus, Manina cordiformis, Martella echinus

Chapeau: 9-25cm, annuel, sessile, de taille et de forme variables, en masse pendante à partir d'une base radicante latérale, épaisse et massive arrivant du substrat, globuleux, ovoïde obovoïde, pulviné, plus ou moins distinctement en tubercule lobé, solide, donnant naissance à des masses denses d'aiguillons latéraux, blanchâtre au début, se décolorant de jaunâtre à brunâtre, avec cordons mycéliens grossièrement emmêlés et agglutinés en surface, à marge indéfinie, mais marquée par la base des aiguillons pendants

Lamelles: sans lames, aiguillons densément serrés, formés en lignes comme si leurs rangées arrivaient par séquence durant l'élargissement du tubercule, pendants, barbus, subulés, pointus, non ramifiés, mous, blancs au frais, jaune brunâtre à brun rougeâtre foncé au sec, longs, ceux couvrant le côté supérieur du basidiome plus courts et flexueux, 2-7 cm

Pied: sans anneau, sans pied

Chair: épaisse, charnue, molle-tenace, caractérisée par des plaques ellipsoïdes à circulaires ou des lacunes et montrant des cavités, aqueuse, blanche au frais, immuable, jaunâtre sombre à brun-rouge au sec, amyloïde

Odeur: indistincte

Saveur: douce, amère dans l'âge

Habitat: juillet-octobre, solitaire, saprotrophe ou parasite, sur bois vivant ou récemment coupé de feuillus, debout ou tombé, dans les blessures, surtout hêtres et chênes, agent de carie de c?ur

Remarques: A protéger, car rare. Peut peser jusqu'à 2kg. Peut être cultivé. Connu pour ses vertus thérapeutiques au vu de ses oligo-éléments

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

Détermination: Carpophore > Aiguillons sous le chapeau > Champignon à chair ferme > Pas en forme de touffe > Chapeau unique > Chapeau non écaillé, blanchâtre > Hydnum

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Hericiaceae > Hericium > Hericium erinaceus

Photos:





Hydnelle de Peck



Comestible, sans valeur Recommandation officielle:



NON COMESTIBLE

Nom latin: *Hydnellum peckii*

Famille: *A aiguillons* > *Hydnaceae* > *Hydnum*

Caractéristiques du genre *Hydnum* : chapeau: face inférieure du chapeau couverte d'aiguillons pâles, cassant, chair blanchâtre, non zonée, cassant, saveur de flocon d'avoine, piquant après longue mastication - lames: aiguillons pâles - pied: central à excentrique - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Calodon peckii, Hydnum peckii

Chapeau: 3-10cm, circulaire ou irrégulier, conique à convexe puis étalé, parfois légèrement déprimé au centre, irrégulier à arrondi, bosselé, souvent densément velouté-feutré, glabrescent, blanchâtre puis brunâtre à rose vineux, brun vineux à la fin, exsudant des gouttelettes épaisse rouges à rouge vineux à l'humidité, se tachant de brun foncé, brun rougeâtre à presque noir au froissement

Lamelles: aiguillons de 1-5 mm de longueur, plus courts vers la marge piléique, décurrents, élancés, cylindriques et atténués vers l'apex, serrées, blanchâtres à blanc rosâtre puis brun rosé à brun grisâtre, rougissant à la pression

Pied: très court, égal à atténué vers la base, souvent déformé, bulbeux près du sol, parfois radicaux, épais, couvert d'aiguillons vers l'apex, poilu et agglomérant des débris vers la base, souvent brun vineux, spongieux, agglutinant

Chair: coriace, brun roux à brun rosâtre pâle, zonée de bandes pâles et foncées, structure double, parsemée de nombreuses petites taches noirâtres. Trame du chapeau ligneuse exsudant un latex rouge vermillon à la compression

Odeur: douce à désagréable, acidulée, de noix

Saveur: très âcre, piquante, brûlante

Habitat: août-octobre, bois de résineux, sous épicéa, pin, surtout en montagne, sol calcaire et acide, parmi les mousses et les aiguilles

Remarques: Cet hydne a un aspect étrange par les gouttelettes rouges à rouge vineux qui exsudent des chapeaux en croissance. Sa saveur âcre permet de confirmer son identité, elle subsiste même à l'état sec

Confusion: Théléphore terrestre (*Thelephora terrestris*)
plus plat

Détermination: Carpophore > Aiguillons sous le chapeau > Champignon à chair ferme > Pas en forme de touffe > Chapeau unique > Chapeau non écaillé, blanchâtre > *Hydnum*

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Thelephorales > Bankeraceae > Calodon

Photos:





Pied-de-Mouton



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Hydnum repandum

Famille: A aiguillons > Hydnaceae > Hydnum

Caractéristiques du genre Hydnum : chapeau: face inférieure du chapeau couverte d'aiguillons pâles, cassant, chair blanchâtre, non zonée, cassant, saveur de flocon d'avoine, piquant après longue mastication - lames: aiguillons pâles - pied: central à excentrique - remarques: mycorrhizien

- Synonymes:** Sarcodon abietinum, Sarcodon repandus, Tyrodon repandus, Hydnum portae, Hydnum diffractum, Dentinum repandum, Hydnum aurantium, Hypothele repanda, Hydnum bulbosum, Hydnum pallidum, Hydnum roseum, Hydnum medium, Hydnum flavidum
- Chapeau:** 4-15cm, crème blanchâtre, jaunâtre à roussâtre, souvent soudé avec d'autres individus, cuticule mate, nue et sèche, épais, bosselé, dissymétrique, à marge enroulée devenant sinueuse et lobée, d'aspect velouté crayeux
- Lamelles:** aiguillons blanchâtre-crème, arrondis sur le pied, pendants, serrés, de 3 à 5 mm facilement séparables, nettement décurrents
- Pied:** plein, blanchâtre taché de jaune-roux à la blessure, trapu, sinueux, cassant, souvent excentré et difforme, pruneux
- Chair:** blanchâtre, jaunissant à la cassure, cassante, fragile, compacte, épaisse, un peu orangée à la base du pied, rarement véreuse
- Odeur:** faible, non typique, un peu fongique et fruitée
- Saveur:** saveur agréable quoique peu prononcée et devient un peu amer en vieillissant
- Habitat:** juillet-novembre, bois de feuillus et résineux, surtout sur sol calcaire, en groupe (cercle ou ligne), souvent dans la mousse, en bordure de ruisseaux
- Remarques:** existe aussi en variété rufescens, un peu plus jaune ou albidum, toute blanche. Doit être longuement blanchi afin qu'il perde son amertume. Très bon au vinaigre pour accompagner une raclette.
- 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 un apéro
- Détermination:** Carpophore > Aiguillons sous le chapeau > Champignon à chair ferme > Pas en forme de touffe > Chapeau unique > Chapeau non écaillé, blanchâtre > Hydnum
- Classification:** Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Thelephorales > Bankeraceae > Sarcodon

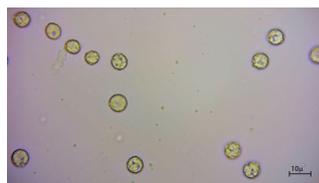
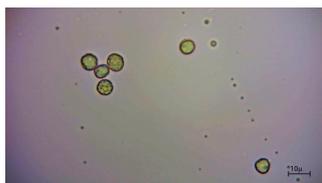
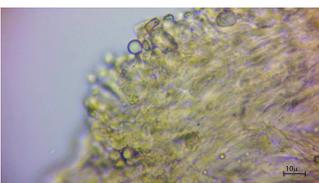
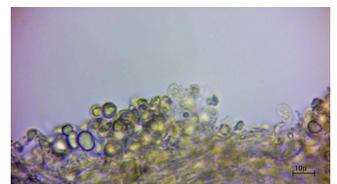
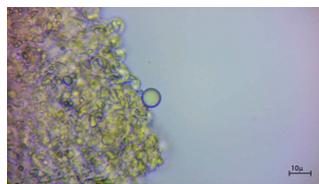
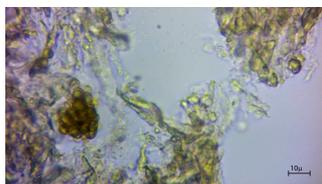
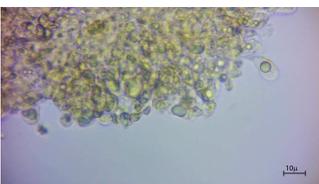
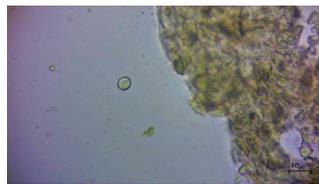
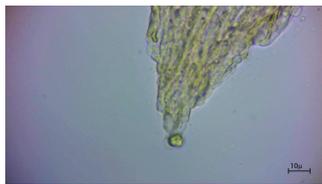
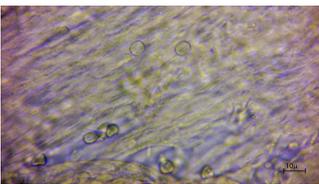
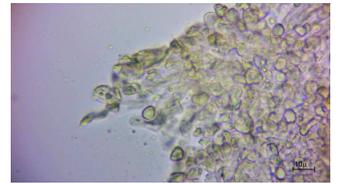
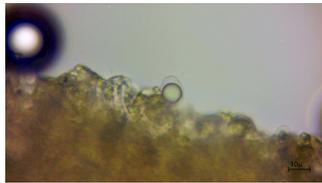
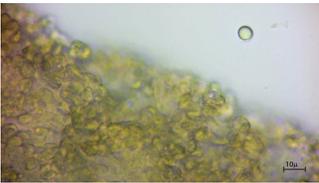
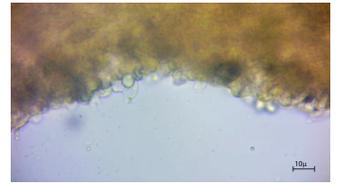
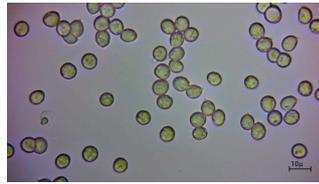
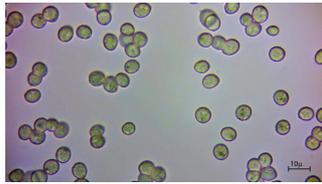
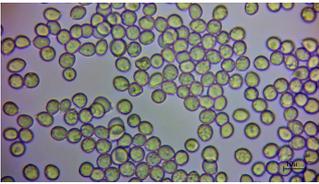
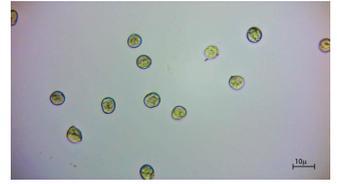
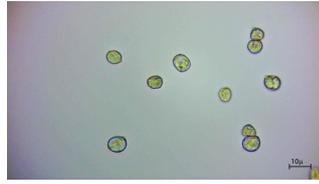
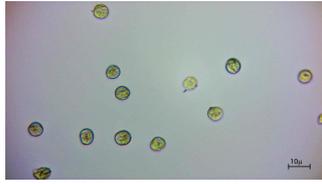
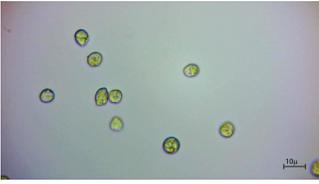
Photos:







Photos micro:



Hydne roussissant, Pied-de-mouton roussissant



Comestible

Recommandation officielle:



COMESTIBLE

Nom latin: Hydnum rufescens

Famille: A aiguillons > Hydnaceae > Hydnum

Caractéristiques du genre Hydnum : chapeau: face inférieure du chapeau couverte d'aiguillons pâles, cassant, chair blanchâtre, non zonée, cassant, saveur de flocon d'avoine, piquant après longue mastication - lames: aiguillons pâles - pied: central à excentrique - remarques: mycorrhizien

Synonymes: Hydnum repandum f. rufescens, Hydnum sulcatipes, Tyrodon rufescens, Hydnum repandum var. rufescens, Hydnum repandum subsp. rufescens, Dentinum rufescens

Chapeau: 3-7cm, d'abord convexe irrégulier puis franchement dissymétrique voire bosselé, jaune-orangé à roux-orangé, cuticule adnée, sèche, mate, craquelée par le sec, roussâtre, orangé rougeâtre, non zonée et non écaillée. Marge largement enroulée au début puis s'étalant et devenant lobée et sinuose

Lamelles: sans lame, aiguillons épais, d'abord blancs et peu développés puis oranges à roussâtres en vieillissant, facilement détachables, relativement peu décurrents

Pied: sans anneau, relativement centré (contrairement au pied de mouton), de 3 à 5 cm, plus clair que le chapeau, à tendance roussissante surtout aux blessures

Chair: peu charnue, cassante, roussissant à la cassure

Odeur: faible, agréablement fruitée

Saveur: de mousse, devient amer avec l'âge

Habitat: juillet-novembre, surtout dans les bois de résineux mais aussi de feuillus

Remarques: idéal pour faire des conserves au vinaigre. Parfois soudés ensemble par le pied.

Confusion: Pied-de-Mouton (*Hydnum repandum*) également avec le *Polypore des brebis*, peu fréquent en Suisse romande

Conservation: Conserve de vinaigre/vin blanc

Détermination: Carpophore > Aiguillons sous le chapeau > Champignon à chair ferme > Pas en forme de touffe > Chapeau unique > Chapeau non écaillé, blanchâtre > Hydnum

Classification: Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Cantharellales > Hydnaceae > Hydnum > Hydnum repandum

Photos:

