



AGARIC DES JACHÈRES

Agaricus arvensis



P	E	A	H

DESCRIPTION Chapeau de 10 à 15 cm, blanc, jaunissant légèrement au toucher. Lames gris rosé, puis brunes. Pied robuste ; anneau à double membrane, l'inférieure ayant la marge dentelée. Chair blanche, jaunissant légèrement, puis rosissant, à odeur d'anis.

ÉCOLOGIE Prés et pacages (mais également parfois dans les bois). Fin de l'été et automne. Peu courant.

COMESTIBILITÉ Très bon comestible, à consommer jeune lorsque les lames sont encore roses. Peut être consommé cru.

CONFUSION *A. xanthoderma* (231) est plus élancé et son pied devient jaune doré à la coupe.

AGARIC JAUNISSANT

Agaricus xanthoderma



P	E	A	H

DESCRIPTION Chapeau de 5 à 12 cm, blanc grisonnant, virant rapidement au jaune doré au toucher. Lames gris-rose, puis brunes. Pied et anneau blanc jaunissant. Chair blanche virant instantanément au jaune doré, surtout dans le bulbe, puis roussissant. Odeur désagréable d'iode, ou d'encre.

ÉCOLOGIE Prairies fumées, compost, pâturages, pelouses, bois clairs de feuillus ou de conifères. Courant.

COMESTIBILITÉ Légèrement toxique, bien que certain le consomment sans inconvénient.

CONFUSIONS Les agarics comestibles ont une chair qui ne jaunit pas, ou beaucoup moins intensément, et ont une agréable odeur d'anis.



AMANITE PHALLOÏDE

Amanita phalloides



P	E	A	H

DESCRIPTION Chapeau de 5 à 15 cm, parfois blanc pur, mais le plus souvent brun verdâtre ou jaune-vert, à fibrilles radiales. Lames blanches. Pied blanchâtre, parfois marbré de verdâtre, anneau large, strié, persistant, blanc ; volve très volumineuse, blanche.

ÉCOLOGIE Taillis et bois de feuillus parfois bois de résineux. Été-automne. Très courant.

COMESTIBILITÉ Mortelle.

CONFUSIONS Sa couleur pouvant varier d'un spécimen à l'autre, on peut confondre l'amanite phalloïde avec de nombreux champignons comestibles (tableau II, p. 200 et tableau III, p. 202).



AMANITE À VOLVE GRISE

Amanita submembranacea



P	E	A	H

DESCRIPTION Chapeau de 6 à 10 cm, avec des stries au bord ; brun olivâtre ou gris avec un reflet bronze. Parfois des restes de voile gris sur le centre du chapeau. Pied de 10 à 15 cm, blanc mais orné vers le bas de chinures gris jaunâtre formant parfois comme un faux anneau. Volve grise irrégulière et déchirée, à la base collée au pied.

ÉCOLOGIE Dans les bois de résineux ou de feuillus, sur sol acide. Assez fréquente.

COMESTIBILITÉ Comestible cuite.

CONFUSION *Amanita battarrae* (amanite brun-jaune, 245).



	AMANITE DES CÉSARS N° 72	AMANITE TUE-MOUCHES N° 79
	<i>Amanita caesarea</i>	<i>Amanita muscaria</i>
Chapeau	Orangé uniforme	Orangé à rouge, parsemé de plaques blanches (parfois absentes)
Lames	Jaune doré	Blanchâtres ou un peu teintées de jaune
Pied	Jaune	Blanc
Anneau	Jaune	Blanc
Volve	Ample, blanche, en forme de sac	Absente mais présence d'un bulbe à bourrelets



	LÉPIOTE EXCORIÉE N° 95	LÉPIOTE BRUN-INCARNAT N° 89
	<i>Macrolepiota excoriata</i>	<i>Lepiota brunneo-incarnata</i>
Chapeau	Diamètre supérieur à 5 cm, écailleux	Diamètre inférieur à 8 cm, écailleux
Lames	Blanches, immuables	Blanches, un peu rosissant à la loupe
Pied	Long, à bulbe	Court, sans bulbe
Anneau	Bien visible	Peu marqué
Habitat	Pâturage, en troupes	Pâturages et bois clair





TARTINADE AUX RUSSULES

*Pour 1 pot : 300 g de russules • 1 boîte de tomates concassées (400 g) •
1 échalote • 5 cl de vin blanc • 1 c. à s. de chapelure •
Beurre • Sel, poivre*

1. Dans une casserole, versez la boîte de tomates concassées et faites réduire 10 min à feu moyen. Réservez.
2. Coupez les russules en morceaux, émincez l'échalote et faites-les revenir ensemble à la poêle dans un peu de beurre, pendant environ 5 min.
3. Versez dessus le vin blanc et les tomates, salez, poivrez et cuisez encore une dizaine de minutes.
4. Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez 1 c. à s. de chapelure et mélangez. Servez tiède ou froid sur des toasts, à l'apéritif.

RISOTTO AUX PHOLIOTES RIDÉES

*Pour 4 personnes : 500 g de pholiotés ridés • 200 g de riz à risotto •
1 oignon • Huile • 1 verre de vin blanc • Bouillon (3 fois le volume de riz) •
4 c. à s. de parmesan • Sel, poivre*

1. Coupez les pholiotés en morceaux et émincez l'oignon.
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon émincé, puis ajoutez les pholiotés ridés.
3. Quand l'eau de végétation s'est évaporée, ajoutez le riz et mouillez avec le vin blanc et une louche de bouillon. Salez, poivrez et laissez mijoter. Attendez que le liquide soit absorbé pour en rajouter, louche par louche.
4. En fin de cuisson, ajoutez 4 c. à s. de parmesan. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.