

250 CHAMPIGNONS DE FRANCE

Les reconnaître & les cuisiner !



Le guide indispensable du cueilleur de champignons, dans un format pratique à emmener avec soi en cueillette.

Les reconnaître :

- Les 250 champignons de France les plus courants, du Nord à la Méditerranée, présentés dans des fiches très détaillées : description, milieux de prédilection, époque de cueillette, comestibilité et intérêt gustatif, confusions... Rien n'est oublié !
- Plus de 300 photos grand format pour une identification précise.
- Des tableaux de confusion illustrés pour comparer une espèce toxique à l'espèce comestible qui lui ressemble.
- Un glossaire pour comprendre les termes de mycologie.
- Une présentation claire où les informations essentielles sont immédiatement accessibles.

Les cuisiner :

- Des recettes illustrées pour cuisiner ses récoltes, des grands classiques aux plus originales.
- Tous les conseils pour préparer et conserver les champignons.

LES AUTEURS

Ce guide pratique est le fruit de la collaboration de douze mycologues, tous spécialistes dans leurs régions respectives.



- **Prix public** : 12 €
- **Format** : 11,7 x 18,5 cm
- **Pagination** : 288 pages
- **Reliure** : broché + rabats
- **Illustrations** : plus de 300 photos couleur

CONTACT

contact@suzac.fr
www.suzac.com



166 AGARICALES

AGARICALES 167

AMANITE PHALLOÏDE

Amanita phalloides



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



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 chînures 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).



200 RECETTES

TARTINAIDE 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, verser 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'apéroif.

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, louches par louches.
4. En fin de cuisson, ajoutez 4 c. à s. de parmesan. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

CONFUSIONS



AMANITE TUE-MOUCHES
N° 79



Pied	Jaune doré	<i>Amanita muscaria</i> de plaques blanches (parfois absentes)
Anneau	Jaune	Blanchâtres ou un peu teintés de jaune
Volve	Amplo; blanche; en forme de sac	Blanc
		Absente mais présence d'un bulbe à bourgeons



TABLEAUX DE CONFUSIONS 211



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

