CHAMPICNON





Chanterelle Cantharellus roseocanus

Sous le chapeau de la chanterelle (l'hyménium), vous remarquerez des plis. Ceux-ci sont comme une feuille de papier plissée : si on tire sur un pli, la feuille vient au complet. C'est de cette façon que vous pouvez les distinguer des lames qui sont des structures séparées les unes des autres. Les chanterelles ont la couleur des bonbons bananes.



Cèpe d'Amérique Boletus chippewaensis

Les cèpes sont des champignons à tubes. Les tubes ressemblent à une poignée de pailles qu'on tiendrait serrée. Sur le pied des cèpes, vous remarquerez des lignes pâles sur un fond légèrement plus foncé.

Attention: si l'inverse se produit (des lignes foncées sur un fond plus pâle), vous êtes probablement en présence du bolet amer. Ce dernier a un goût dissuasif qui vous fera le regretter si vous l'avez confondu avec le cèpe.



Pied de mouton Hydnum repandum

Les pieds de mouton sont des champignons à aiguillons. Ce sont des champignons extrêmement friables difficiles à manipuler. Ils ont un goût délicat qui sera facilement perdu si on le mélange avec des ingrédients à saveur prononcée.

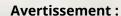


Vesse-de-loup géante Calvatia gigantea

Hcrepin CC BY-SA 3.0

Les petites vesses-de-loup viennent avec le danger de les confondre avec des primordia (des bébés champignons) d'autres espèces. La vesse-de-loup géante offre l'avantage de ne pas être sujette à pareille confusion. Si son intérieur est immaculé blanc on pourra l'utiliser pour sa texture. Quand à sa saveur, ce sera celle des aliments avec lesquels elle a été cuisiné... un peu comme le

Revenez au même endroit à la même période chaque année pour en retrouver.



 La consommation de champignons peut être mortelle.

- Assurez-vous d'avoir des formations, des manuels fiables, et l'avis d'experts.
- Toujours cuire les champignons avant consommation.
- Vous assumez l'entière responsabilité des risques.



Polypore soufré Laetiporus sulphureus

Les polypores soufrés sont des champignons à pores. Ils ressemblent au champignons à tubes mais les pores et le chapeau sont difficilement séparable (l'inverse est vrai pour les champignon à tubes). Le goût et la texture de ce champignon font qu'on l'utilise en cuisine vegan pour remplacer le poulet.



Champignon crabe Hypomyces lactifluorum

Les lames des champignons crabes sont atrophiées sous un croûte orangée. Il s'agit d'un champignon à lames mais facilement différenciable des autres grâce à cela. Sa saveur de fruits de mer est unique.

