LE CHAMPIGNON DU MOIS DE JUIN : BOLETUS RETICULATUS (BOLETUS AESTIVALIS)

SMD38

Famille des Boletaceae

Synonyme: Cèpe d'été, cèpe réticulé

DESCRIPTION

- CHAPEAU : jusqu'à 25 cm de diamètre, hémisphérique puis convexe, sec, velouté, brun noisette et de couleur uniforme,
- PORES blancs puis jaunâtres ou ocres,
- PIED de 5 à 15 cm, ventru, allongé, brun plus pâle que le chapeau avec un réseau saillant le recouvrant entièrement,
- CHAIR blanche immuable, épaisse et ferme même sous la cuticule,
- ODEUR agréable de cèpe prononcée,
- SAVEUR un peu sucrée,
- HABITAT: dans les bois de feuillus, en lisière, dans les clairières, souvent sous les hêtres, les châtaigniers et les chênes.
- PÉRIODE de mai à septembre.

COMESTIBILITÉ

Le cèpe d'été est un des meilleurs cèpes, c'est le plus précoce mais trop souvent véreux et mangé par les limaces.

CONFUSION avec le Cèpe de Bordeaux (Boletus edulis, excellent comestible) et le Bolet amer ou de fiel (Tylopilus felleus) qui a des pores roses à l'état adulte et qui lui est à rejeter.

Source: Société Mycologique du Dauphiné

N'hésitez pas à consulter notre site: **www.smd38.fr** *(http://www.smd38.fr%C2%A0)* [1]