

Marasmius oreades



Marasmes des oréades (faux mousseron, mousseron d'automne)

Ordre : Agaricales Genre : Marasmius
Sporée : Blanche

Chapeau

De 4 à 8 cm de diamètre. Crème à roussâtre pâle. Convexe jeune, s'étalant avec un mamelon central. Hygrophane. Marge ondulée avec l'âge.

Zoom

Chair

Blanche, épaisse, ferme. Odeur de foin, un peu d'amande amer.

Hyménophore

Lames beiges. Ventrues, épaisses, échancrées, très espacées.

Zoom

Pied

Concolore au chapeau. Tenace, élastique (« plie mais ne rompt pas »).

Zoom

Sans anneau

Zoom

Sans volve

Zoom

Marasmius oreades

Marasmes des oréades (faux mousseron, mousseron d'automne)

Ordre : Agaricales Genre : Marasmius
Sporée : Blanche



Habitat

En ronds de sorcière sur prés et pâturages.

Comestibilité

Excellent comestible.



Période de cueillette

Du mois d'Avril jusqu'à Décembre.
Printemps à l'automne. Même en hiver si conditions climatiques favorables.

Remarque

Champignon très commun. Accompagne les plats de viande ou une omelette. Enlever le pied trop fibreux. Dessiccation possible car reprise de la forme d'origine et de sa saveur dans de l'eau tiède.

Confusions avec risques

