

Morchella esculenta



Morille commune

Ordre : Pezizales Genre : Morchella
Sporée : Crème

Chapeau

Sphérique à ovoïde creusé d'alvéoles délimitées par des crêtes très sinueuses. Forme caractéristique d'éponge teintée de gris brunâtre.

Zoom

Chair

Blanche dans le pied et grise dans le chapeau. Odeur complexe fruitée et fongique.

Zoom

Hyménophore

Tapissant l'intérieur des alvéoles.

Zoom

Pied

Blanc. Épaissi et ridé à la base. Inséré à la base du chapeau et communiquant avec ce dernier par une cavité.

Zoom

Sans anneau

Zoom

Sans volve

Zoom

Morchella esculenta

Morille commune

Ordre : Pezizales Genre : Morchella
Sporée : Crème



Habitat

Bois humides, lisières. Endroits inattendus comme allées, décombres ou terrasses.

Comestibilité

Excellent comestible sous conditions.



Période de cueillette

Du mois de Mars jusqu'à Mai.

Remarque

Champignons difficiles à trouver. Il faut connaître leurs endroits de prédilection et le jour de pousse. En général 2 à 3 jour après une bonne pluie. Nécessite une cuisson à 70°C pour détruire les hémolysines présentes (=glycoprotéines thermolabiles pouvant conduire à une insuffisance rénale aigüe).

Syndrome associé

Hémolytique : nausées, vomissement, hématurie, jusqu'à une insuffisance rénale et anémie si consommation importante.

Conduite à tenir

Traitement symptomatique, éventuellement hospitalisation.

Morchella esculenta

Morille commune

Ordre : Pezizales Genre : Morchella
Sporée : Crème

Confusions avec risques

