

Boletus edulis

Cèpe de Bordeaux

Ordre : Bolétales Genre : Boletus
Sporée : Brun olive



Chapeau

De 5 à 25 cm de diamètre. Couleur brun noisette avec marge plus claire. Visqueux avec l'humidité. En forme de bouchon de champagne chez l'individu jeune.

Zoom

Chair

Ferme, blanche immuable. Odeur agréable, saveur de noisette.

Hyménophore

Tubes blancs, jaunes, puis verts olive. Immuables au toucher.

Zoom

Pied

Massif à obèse (jeune), blanc à brun clair. Fin réseau blanc dans la partie supérieure.

Zoom

Sans anneau

Zoom

Sans volve

Zoom

Boletus edulis

Cèpe de Bordeaux

Ordre : Bolétales Genre : Boletus
Sporée : Brun olive



Habitat

Conifères et feuillus (chênes et châtaigniers). Acidophile.

Comestibilité

Excellent comestible.



Période de cueillette

Du mois de Juin jusqu'à Novembre.
Eté et automne.

Remarque

Considéré comme excellent comestible il peut être consommé cru, frais, séché ou en conserve. Poussées massives lors des saisons chaudes et pluvieuses.

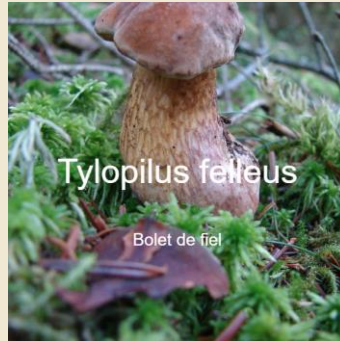
Des genres à lames existent en parallèle de ceux à tubes dans l'ordre des Bolétales : *Gomphidius* ; *Paxillus* ; *Omphalotus* ; *Hygrophoropsis*.

Boletus edulis

Cèpe de Bordeaux

Ordre : Bolétales Genre : Boletus
Sporée : Brun olive

Confusions avec risques



Confusions sans risques

