

Sarcodon imbracatus



Sarcodon imbriqué

Ordre : Thelephorales

Genre : Sarcodon

Sporée : Brune

Chapeau

De 5 à 20 cm de diamètre. Revêtement orné d'écaillés d'1 cm, souvent assez relevées et plus nombreuses en son centre. De couleur brun-beige à brun-noirâtre à maturité.

Zoom

Chair

Chair plutôt cassante, de couleur gris clair à légèrement brune à la blessure. Saveur douce à amarscente qui s'intensifie en séchant. Odeur sensiblement épicé, proche de la chicorée, peu agréable.

Zoom

Hyménophore

Aiguillons courts jeunes puis d'1 cm à maturité, décourants. Gris pâle puis bruns.

Zoom

Pied

De taille moyenne, cylindrique, charnu et velouté. Gris à gris-noirâtre.

Zoom

Sans Anneau

Zoom

Sans Volve

Zoom

Sarcodon imbracatus

Sarcodon imbriqué

Ordre : Thelephorales

Genre : Sarcodon

Sporée : Brune



Habitat

Sous conifères, surtout en montagne, sous épicéas.

Comestibilité

Comestible sans grand intérêt.



Période de cueillette

Du mois de septembre jusqu'à octobre.

Remarque

Il est rarement consommé frais mais plutôt en conserve comme des cornichons ou utilisé en poudre séché car le goût est très marqué. C'est un champignon « tinctorial » qui donne des couleurs allant de vert kaki clair sans mordants à kaki foncé avec cuivre sur la laine et la soie.

Sarcodon scabrosus est aussi tinctorial, et donne de belles couleurs de gris à vert olive. Il est très amer donc n'est pas consommé.

Les autres Sarcodons : squamosus, fuligineoviolaceus, versipellis, lepidus, amygdaliolens sont aussi connus pour leur amertume et sont donc considérés comme non comestibles.