

# **SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU SEDANAIS**

## **Bulletin N°14**

## **Année 2004**

Bulletin annuel d'information  
réalisé par la Société Mycologique du Sedanais  
(Association Loi 1901)

### Sommaire

**Le mot du Président**

**Un champignon atomique**

*Le bolet bai, pompe  
à radioéléments*

**À l'aube de la forêt**

*De l'origine du mot « forêt »*

**Réflexion sur la raison d'être  
d'une association mycologique**

**Compte-rendu de sortie**

**Jeux de mots de la S.M.S.**

**Le cèpe blanc**

*Une découverte dans  
les bois du sedanais*

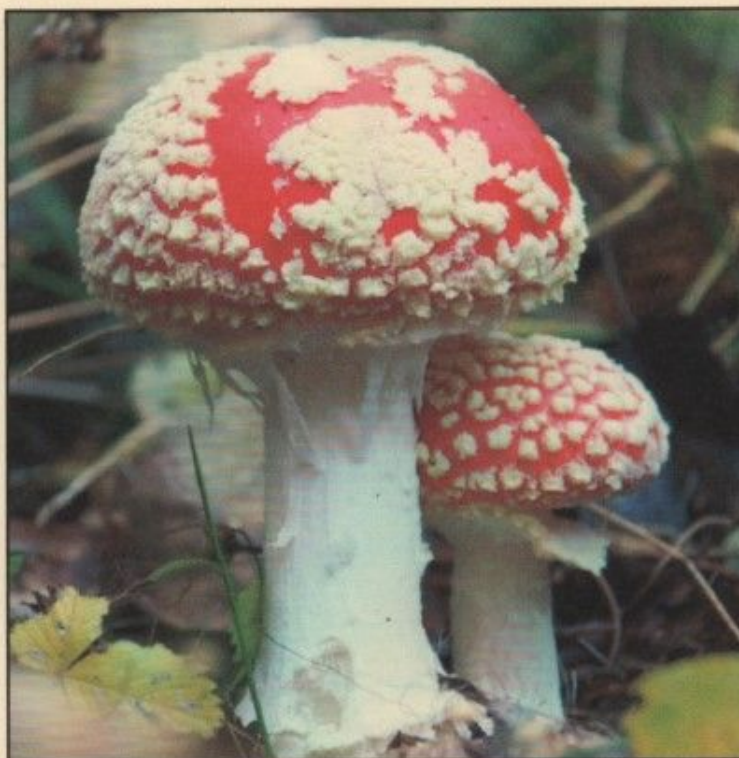
**Mycogastronomie**

*Quelques recettes de cuisine*

**La page du Syndicat**

**Pharmaceutique de France**

**Solution des jeux**



# Le mot du Président.

**2004**

Année olympique, première médaille mycologique attribuée au printemps à une belle poussée de morilles, comme nous n'en avons pas vu depuis longtemps, *esculenta*, sa variété *rotunda* ; *elata* et sa variété *costata*, sont-ce les effets de la canicule de l'année passée ?

Les morillons, *mitrophora semi-libera* ont eu également une sortie exceptionnelle.

L'avenir nous dira si nous continuerons à décerner des médailles :

au genre *Boletus* par exemple et plus particulièrement à *edulis*, l'inégalable cèpe de Bordeaux.

Je rappelle que l'appellation cèpe est réservée aux seuls bolets de la section *Edules* tel *Boletus edulis* ou encore mais beaucoup plus rare *Boletus personii* (cèpe blanc) rencontré l'année dernière .

Et si la médaille d'or revenait aux « chanterelles », qu'elles soient trompettes des morts, chanterelle sinueuse, en tube ou simple chanterelle avec toutes ses variétés, quel plaisir ce sera alors pour les mycophages.

Les « casseroleux » comblés, cela signifie que la poussée fongique est remarquable, mais attention ! Redoublez de prudence ne consommez que ce dont vous êtes sûr, ce que vous avez su déterminer à cent pour cent.

Si vous voulez parfaire vos connaissances, rejoignez les sociétaires de la S.M.S., Société Mycologique du Sedanais, vous serez le bienvenu.

Guy Christelle

## Champignon atomique (Xerocomus Badius)

Espèce comestible, confondue parfois avec le Cèpe de Bordeaux (Boletus Edulis) par son chapeau et sa structure, mais différent par le bleuissement de ses pores jaunes sous la pression des doigts, par son pied typique dont les lignes longitudinales roussâtres imitent les rayures du bois.

Mais véritable pompe à radioéléments, très sensible au nuage de Tchernobyl, le bolet bai a été depuis lors, vilipendé et vivement déconseillé aux mycophages : en effet, le bolet bai, selon les chercheurs de l'université Louis Pasteur à Strasbourg contiendrait un pigment particulièrement friand en radioéléments : la NORBADIONE A. Cette molécule qui donne au chapeau sa couleur brune caractéristique, serait capable de fixer une grande quantité de Caesium 137, produit radioactif dont la présence dans le sol, ne peut être due qu'à une explosion atomique ou à un accident nucléaire. Après la catastrophe de Tchernobyl en 1986, des tests effectués (certains à la demande de la Société Mycologique du Sedanais), ont donné des résultats non contestables relatés dans nos bulletins n° 10 de 2000 et n° 13 de 2003 avec des commentaires appropriés de Jean Leroux. Ces tests révèlent de forts taux de radioactivité, en particulier, ceux se rapportant au Xerocomus Badius.

Après 18 ans, il reste donc des cas étrangement élevés, mais les doses mesurées ne semblent plus présenter de dangers majeurs pour l'homme.

Au contraire, l'existence de cette NORBADIONE A permet aux savants d'espérer que leur découverte facilitera la mise au point d'un procédé efficace de décontamination des sols pollués par la radioactivité.

Quant aux gourmets, constatant que la radioactivité est en recul, on peut raisonnablement leur conseiller de consommer le délicieux Badius ... mais comme toujours avec modération.

Robert Dubois

Communication inspirée d'un article de l'Express de mai 2002  
sous la plume de Vang Ter Minassian



## A l'aube de la forêt ...

... il y a vraisemblablement le mot latin « foris » ou « forestis » qui signifie « en dehors ».  
En latin « forestare » signifiait mettre au ban, exclure.

Il existe d'ailleurs d'autres mots,  
français : forclos (mis en dehors), forain (du dehors, étranger)  
italien : forestiere (étranger, homme du dehors)  
anglais : foreign, foreigner (étranger),  
dérivés du latin.

La forêt était donc à l'origine un espace sur lequel on avait prononcé un « ban », une exclusion.

### Pourquoi dehors ?

Parce que l'on pense généralement que les forêts constituaient des biens placés en dehors, à l'extérieur de la propriété normale des paysans. Les forêts dépendaient de l'Etat, appartenaient à la monarchie. Les forêts étaient, dans les premiers temps, des biens étrangers aux exploitations villageoises. Les forêts se situaient en effet en dehors de « l'Ager », zone cultivée. Le pouvoir central s'est alors approprié la forêt, qui a constitué une réserve foncière, une zone de chasse, de pâturage, de refuge, de production énergétique et vivrière (miel, cire, plantes médicinales, asperges sauvages, ... , et champignons bien sûr !).

La chasse domaine réservé du Seigneur, qui par sa pratique permettait de maintenir en conditions physiques les militaires entre deux conflits, est sans doute la plus symbolique des exclusions. Les paysans n'accéderont en effet au droit de chasser qu'après la Révolution Française.

L'accès à la forêt du Seigneur pour l'exercice des autres droits tels que :

- l'affouage : droit de couper du bois de chauffage,
  - le marronnage : droit de prendre des arbres en forêt, pour la réparation ou la construction de maison,
  - le panage : droit d'emmener les porcs en forêt pour les engraisser en leur faisant manger les glands notamment,
  - l'essartage : droit de semer une culture (blé noir ou autres céréales) en forêt après coupe du bois et incorporation de la cendre au sol temporairement défriché,
- était source de revenus par les taxes dont devaient s'acquitter les petites gens envers leur suzerain.

Pour mémoire, il faut cependant indiquer que le mot « forêt » eût à lutter contre d'autres mots, tout comme la langue d'oïl a triomphé de la langue d'oc. Les autres mots qui tentèrent de s'imposer contre le mot « forêt » étaient tous d'origine gallo-romaine : « Sylve, Nemus, Gaud, Joux, Touche, Sault ». « Forêt » l'emporta !

Le mot « Bois » quant à lui viendrait du latin « boscus » ou du germain « bosc » qui désigne le matériau bois, ou l'espace couvert d'arbres plus restreint que la forêt.

Guy Demissy

Sources bibliographiques :  
« Des arbres et des hommes » de R. Beckmann  
« La saga de l'O.N.F. » de M. Rachline  
« article de J.L. Decoux » archives ONF

# Réflexions sur la raison d'être d'une association mycologique

Quand le commun des mortel adhère à une association mycologique, initialement il recherche un plaisir simple et quelquefois la passion peut naître

On peut énumérer quelques uns de ces plaisirs initiaux

passer le temps  
voir du monde  
marcher  
respirer  
découvrir la flore  
écouter les oiseaux  
faire travailler sa mémoire  
transmettre des connaissances  
se perfectionner dans l'identification des russules  
etc...

mais, il est évident que, pour la majorité des membres de notre association

le désir commun est de pouvoir consommer des champignons sans risques d'intoxication

Vendre des cartes d'adhésion..... c'est indispensable, mais facile

Empêcher les membres de nous quitter..... c'est essentiel

Satisfaire le désir commun ..... c'est primordial

Faire naître la passion..... c'est le rêve

lire pages suivante ... de l'essentiel ... au rêve →

# Réflexions sur la raison d'être d'une association mycologique (suite)

... de l'essentiel ... au rêve

## Comment intéresser les adhérents ?

### Ne jamais contrarier le plaisir initial

*si une personne veut simplement se promener, c'est son droit*

### Accepter les critiques

*en réponse à une critique, proposons une participation à d'éventuelles modifications*

### Ne pas aborder des points techniques si le besoin n'est pas exprimé

*si on vous dit "cèpe de Bordeaux" ne pas rétorquer systématiquement "Boletus edulis"*

### Faire varier les lieux de prospection

*se cantonner aux lieux de sortie habituels risque de lasser*

### Conservier en permanence un objectif pratique

*si on nous parle gastronomie, n'abordons pas la classification mais plutôt les confusions*

### Augmenter le contact humain

*inviter plus souvent le grand public*

*organiser des sorties avec d'autres associations (mycologiques ou non)*

### Adapter le langage tenu en fonction du besoin

*savoir s'arrêter au nom de genre dans certains cas (scientifique ou non)*

### Rechercher en permanence l'amélioration des connaissances

*inviter des spécialistes de domaines divers (mycologie, flore, faune, etc...)*

### Faire découvrir de façon ludique

*l'humour et les anecdotes sont toujours les bienvenus*

## Comment faire naître la passion ?

### Un être passionné :

*a envie d'en savoir davantage chaque jour*

*s'amuse en apprenant*

*a la volonté permanente de progresser*

### Or, il y a deux façons d'acquérir des connaissances en mycologie :

#### **On a une "formation de base"**

*on "est tombé dedans" étant jeune (pharmacien, enseignant dans le domaine, etc...)*

#### **On est "autodidacte"**

*on a appris "sur le tas" ..... "sur le tard"*

### Mais en tous cas, cela exige d'y consacrer beaucoup de temps

Ne vous découragez pas devant l'ampleur du domaine, si vous croyez avoir contracté le virus, n'hésitez pas à vous engager. Participez activement et impliquez-vous dans les séances d'identification. Des erreurs d'identification sont indispensables pour progresser.

# COMPTE-RENDU DES SORTIES DES 11 ET 12 SEPTEMBRE 2004

Environ une douzaine de sorties sont programmées, chaque année, dès le printemps. Chaque sortie est encadrée par un "guide". Les espèces découvertes et identifiées en groupe sont soigneusement notées. Chaque sortie donne lieu à un compte-rendu. En voici un exemple :



Lieu : Mogues - Chameleux , Pavillon du Sanglier

Conditions climatiques : Ensoleillé

Personnes présentes : 22 dont 8 membres de la SMS le samedi après midi à Chameleux  
14 dont 6 membres de la SMS le dimanche matin derrière le Pavillon du Sanglier

L'exposition des espèces a été réalisée à l'intérieur du Pavillon. Trop peu de monde est venu la visiter.

## Espèces identifiées : 105

Agaricus silvicola	Entoloma nidorosum	Oudemansiella radicata
Amanita battaræ	Fomes fomentarius	Oudemansiella radicata var. marginata
Amanita crocea	Fomitopsis pinicola	Paxillus involutus
Amanita fulva	Galerina marginata	Phallus impudicus
Amanita junquillea	Ganoderma lipsiense	Phellinus ferreus
Amanita citrina	Hebeloma crustuliniforme	Picnoporus cinnabarinus
Amanita citrina var. alba	Hebeloma sinapizans	Piptoporus betulinus
Amanita muscaria	Hydnum repandum	Polyporus varius
Amanita pantherina	Hypholoma fasciculare	Polyporus nummularius
Amanita phalloides	Hypholoma sublateritium	Psathyrella lacrymabunda
Amanita phalloides var. alba	Inocybe asterospora	Piuteus cervinus
Amanita porphyria	Kuehneromyces mutabilis	Ramaria formosa
Amanita rubescens	Laccaria amethystina	Russula atropurpurea
Amanita spissa	Laccaria laccata	Russula cyanoxantha
Amanita vaginata	Lactarius deterrimus	Russula cyanoxantha var. peltereauii
Amanita vaginata var. grisea	Lactarius torminosus	Russula delicata
Amanita virosa	Lactarius vellereus	Russula heterophylla
Armillaria mellea	Laetiporus sulfureus	Russula olivacea
Bisporella citrina	Leccinum carpini	Russula subfoetens
Boletus calopus	Lepiota clypeolaria	Russula nigricans
Boletus edulis	Lepiota cristata	Russula ochroleuca
Boletus erythropus	Lepiota felina	Russula vesca
Calocera viscosa	Lycoperdon perlatum	Russula violeipes
Calvatia excipuliformis	Macrolepiota procera	Scleroderma citrinum
Cantharellus cibarius	Macrolepiota venenata	Strobilomyces strobilaceus
Clitocybe gibba	Marasmius alliaceus	Suillus bovinus
Clitocybe odora	Meripilus giganteus	Trametes gibbosa
Clitopilus prunulus	Micromphale perforans	Trametes versicolor
Collybia butyracea	Mycena haematopus	Tricholoma aurantium
Collybia confluens	Mycena pelianthina	Tricholomopsis rutilans
Coprinus micaceus	Mycena pura	Tylopilus felleus
Cortinarius violaceus	Oligoporus caesius	Xerocomus badius
Cyathus striatus	Oligoporus tephroleucus	Xerocomus chrysenteron
Daedaleopsis confragosa	Oudemansiella mucida	Xerocomus subtomentosus
Daedaleopsis tricolor		Xylaria polymorpha

*Pour adhérer à la Société Mycologique du Sedanais, ou pour tout renseignement la concernant, vous pouvez contacter :*

Mr Guy CHRISTELLE (Président)

Pharmacie - 5, route de Messempré - PURE  
☎ 03.24.22.08.53

Mr Lucien GASCOIN (Secrétaire)

Le Château - SACHY  
☎ 03.24.22.10.88

Mr Daniel KOST (Trésorier)

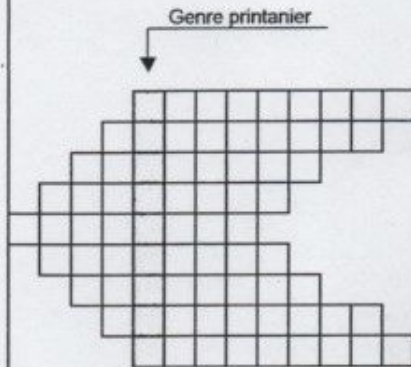
9, la Fontinette - SAINT-LAURENT  
☎ 03.24.55.58.83

# Jeux de mots de la



par Lucien Gascoin

## Remplissez la grille et retrouvez le mot vertical



- Genre de ramealis
- Genre de militaris
- Genre de lividus
- Genre de carpini
- Genre de illicina
- Genre de sinapizans
- Genre de fusipes
- Genre de cristata
- Genre de pyxidatus

## Chaque mot est à une lettre près l'anagramme du précédent

(sauf le premier !!)



- Comme l'hyménium des craterelles
- Comme un exemplaire de l'amanite solitaire
- Comme les parfums de xanthoderma
- Inconsommables chez les pholliotes
- Pied du champignon
- Comme le chapeau des amanitopsis
- Sur le chapeau de certains champignons
- Comme les surfaces des ganodermes
- Petites comme rotula
- Elle est microscopique
- Comme les spores des entolomes
- Comme les spores des pholliotes
- Abritent souvent les morilles
- Qualifie certains bois
- "Allures"
- Issues de spores
- Entrées de bois
- Comme le pied des cèpes

## Retrouver l'origine des noms scientifiques et cochez la bonne case

	aspect de surface	odeur	couleur	forme proportions	habitat
venosa					
longipes					
velutina					
fulva					
alliaceus					
micaceus					
carpini					
nidosum					
multipedata					
piriforme					
rufescens					
saponaceum					
mellea					
piriodora					
ovoida					

## Et un petit mots croisés ... pour la détente

	1	2	3	4	5	6
a						
b						
c						
d						
e						
f						

- a à lames libres et sporée foncée
- b mot d'enfant
- c constituant d'une pessièrre
- d rosacée
- e école
- f située

- 1 de goût désagréable
- 2 fleuve italien
- 3 comme certains agarics
- 4 souvent latine en mycologie
- 5 voyelle doublée
- 6 arbre de nos forêts



## \* LE CEPE BLANC \*

- Division: Amastigomycota (Champignons ne produisant jamais de cellules mobiles, ciliées ou flagellées, qu'il s'agisse de spores ou de gamètes).  
Subdivision: Basidiomycotina (les spores sont élaborées dans la baside)  
Classe: Homobasidiomycètes (les basides ne sont pas cloisonnées)  
Sous classe : Gasteromycetidae (typiquement sans lamelles)  
Ordre : Boletales.  
Famille : Boletaceae  
Genre : Boletus  
Espèce : *persoonii*

### Dénomination:

*Boletus persoonii*

### Habitat:

Rencontré sous feuillus, dans la forêt de Sedan, décrivant un rond autour d'une souche de chêne.

### Caractères:

Chapeau : 15 à 20 cm tout blanc, tubes blancs, pores blancs.  
Stipe : plutôt clavé et tout blanc.  
Chair : ferme blanche immuable

Ce bolet fait partie de la section edules, il bénéficie donc de l'appellation «cèpe » comme le sont :

- B. edulis* = cèpe de Bordeaux
- B. aereus* = cèpe tête de nègre (+ou-méridional)
- B. aestivalis* = cèpe d'été
- B. pinophilus* = cèpe des pins
- B. venturii* (*B. citrinus*) = Cèpe citrin (méridional)
- B. betulicola* = cèpe des bouleaux
- B. mamorensis* = cèpe de la Mamora (méditerranéen)

Tous les champignons appartenant à cette famille sont caractérisés par une partie fertile constituée de tubes juxtaposés qui se détachent plus ou moins facilement de la chair du chapeau.

Il y en a un peu plus de 150 espèces.

A côté du genre boletus, environ 50 espèces, il faut noter :

Le genre *Leccinum* : environ 40 espèces, avec un stipe élancé, couvert de méchules squamuleuses (*Leccinum carpini*, bolet des charmes)

Le genre *Suillus* : une vingtaine d'espèces, avec un chapeau visqueux et un pied parfois muni d'un anneau, les pores ne bleuissent pas au toucher (*Suillus luteus*, bolet jaune )

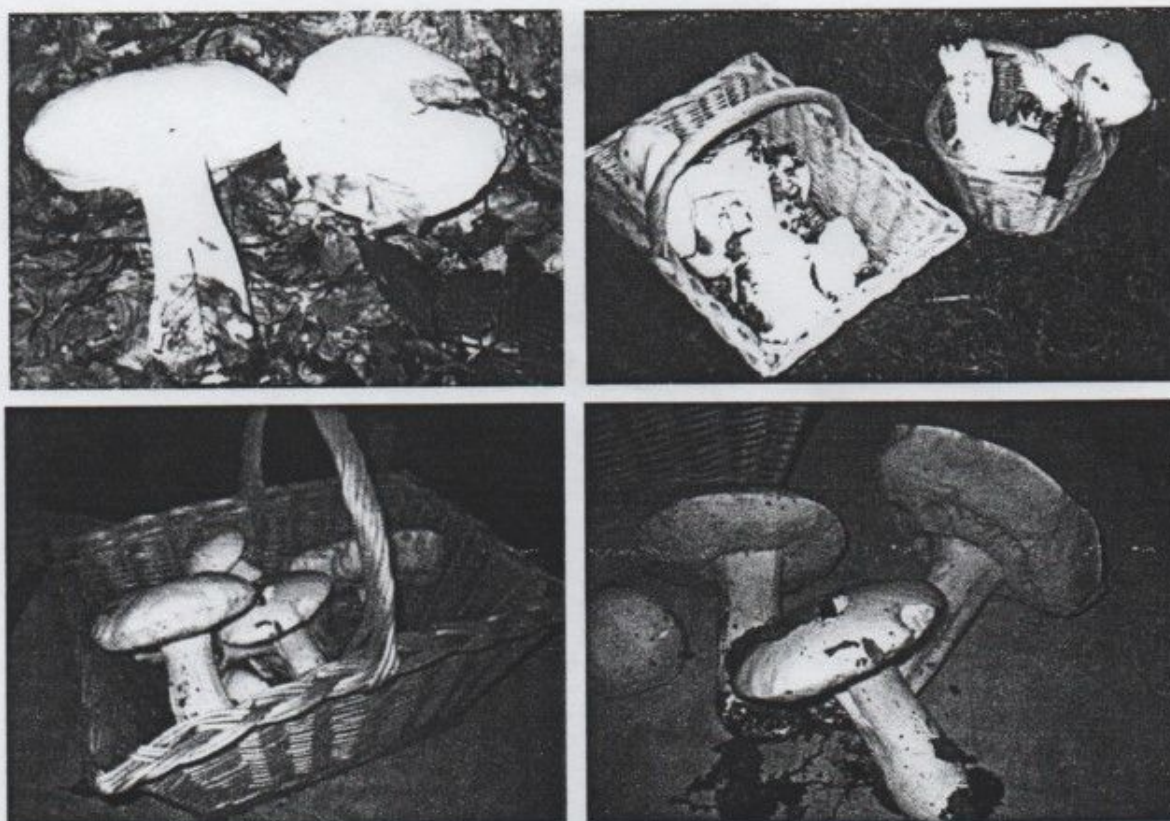
Le genre *Xerocomus* : également une vingtaine d'espèces, pores jaunes ou jaunâtres bleuissant au toucher (*Xerocomus badius*, bolet bai)

Le genre *Tylopilus* : deux espèces ayant sur le pied un réseau saillant foncé sur fond clair, alors qu'*édulis* a un réseau clair sur fond sombre, les pores sont blanchâtres à rosés. (*Tylopilus felleus*, bolet amer).

Le genre *Chalciporus* compte 4 espèces dont *Chalciporus piperatus* (bolet poivré)  
A noter également quelques genres particuliers : *Strobilomyces*, *Porphyrellus*, *Gyroporus*, *Aureoboletus*, *Buchwaldoboletus*.

### Comestibilité :

Bon comestible



Cueillette de septembre 2003 dans la forêt de Sedan MEN 31 09 C

Bibliographie: Champignons d'Europe de Régis Courtecuisse  
Dictionnaire des plantes et champignons de Bernard Boullard

Guy CHRISTELLE.

# Mycogastronomie

Le mois de septembre ayant été très favorable à la pousse des cèpes, voici quelques recettes basées sur cette espèce.

## Risotto aux cèpes

### Ingrédients :

- 160g de riz long
- 500g de cèpes
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 tablettes de bouillon de boeuf
- 30g de parmesan râpé
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre du moulin

### Recette :

Pelez et essuyez les cèpes. Découpez-les en lamelles.

Lavez et épluchez la carotte, émincez l'oignon.

Dans une cocotte, faites cuire doucement l'oignon et la carotte dans le beurre pendant 5 minutes.

Ajoutez les cèpes et faites cuire 15 minutes.

Faites fondre les tablettes de bouillon de boeuf dans 75 cl d'eau.

Versez le riz dans la cocotte, mélangez le tout. Versez deux louches de bouillon chaud, mélangez et poursuivez la cuisson à feu doux. Ajoutez le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe en tournant régulièrement (20 minutes environ). Salez et poivrez. Saupoudrez de parmesan en fin de cuisson. Servez.



## Quiche aux cèpes



### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 150g de lardons
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 300g de cèpes
- 3 œufs
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel, poivre

### Recette :

Préchauffez le four à 200°C (th. 6). Nettoyez les cèpes, éliminez la partie terreuse, essuyez-les dans un linge, puis émincez les têtes et les pieds. Mettez à chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y sauter les champignons sur feu vif quelques minutes. Égouttez-les et réservez-les au chaud. Faites dorer les lardons dans une poêle 3 minutes sur feu doux. Égouttez-les et réservez-les bien au chaud.

Disposez le rouleau de pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette. Ciselez la ciboulette. Fouettez les œufs dans un bol avec la crème fraîche et la ciboulette. Salez puis poivrez. Garnissez le fond de pâte des cèpes et des lardons. Versez dessus le contenu du bol et enfournez aussitôt pour 30 min de cuisson. Sortez du four et servez sans attendre.

## Cèpes aux pommes de terre

### Ingrédients :

- 500 g de cèpes
- 6 c à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- Persil, ciboulette, basilic ciselés
- 8 Pommes de terre à chair ferme
- 4 Échalotes émincées
- Sel, poivre



### Recette :

Essuyez avec un papier absorbant ou nettoyez avec un pinceau les cèpes et coupez-les en morceaux. Epluchez et dégermez l'ail.

Placez la gousse côté plat, pratiquez deux ou trois entailles et émincez selon la taille désirée.

Pour éplucher les pommes de terre, utilisez un couteau économe. Plongez-les aussitôt dans l'eau, car elles noircissent à l'air mais pas trop longtemps car elles durcissent. Coupez-les en dés.

Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile. Jeter les cèpes pour les faire colorer. Salez, poivrez.

Dès coloration, ajoutez ail, persil, ciboulette, basilic, échalotes. Mélangez. Cuire ce mélange à feu doux, et ajoutez le beurre. Dès que les échalotes sont cuites réservez au chaud en laissant dans la poêle la graisse et le jus des cèpes. Faire revenir les pommes de terre dans la graisse et le jus. Si la graisse n'est pas suffisante, ajouter un peu de beurre ou d'huile. Lorsqu'elles sont dorées, salez, poivrez, égouttez la graisse s'il y en a trop. Versez les cèpes sur les pommes de terre et mélangez. Cuire quelques minutes pour servir chaud.

## Mycogastronomie (suite)

### **Beignets de champignons**

**Ingrédients :** - 250 g de champignons  
- Citron, persil

(Cette recette convient à la plupart des champignons, sauf les girolles qui sont longues à cuire. Pour les cèpes, il suffit de les couper en gros morceaux).

- Pour la pâte : 150 g de farine, 3 c. à soupe d'huile, 1/2 verre à moutarde de vin blanc sec, 1 pincée de levure, 2 oeufs, sel, poivre, huile à friture.

**Recette :**

Essuyez les champignons, coupez-en l'extrémité si elle est sableuse.

Arrosez-les de jus de citron.

Saupoudrez-les avec du persil finement haché et du poivre du moulin.

Laissez reposer.

Préparez une pâte en mélangeant la farine, une pincée de sel, la levure, l'huile et le vin blanc.

Laissez reposer dans un endroit tiède vingt minutes au moins.

Puis ajoutez les jaunes d'oeufs, mélangez bien.

Battez les blancs en neige, ajoutez-les également.

Laissez encore reposer dix minutes.

Faites chauffer l'huile.

Trempez, un à un, les champignons dans la pâte et faites frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés (retournez-les une fois).

Egouttez-les.

Servez chaud.

### **Champignons de Paris au chèvre**

**Ingrédients :** (pour 4 personnes) Cette recette convient également à la plupart des champignons.

- 500 g de champignons - 150 g de lard (poitrine fumée) - 1 verre de porto rouge - 200 g de crème fraîche

- 3 c. à soupe rases de parmesan râpé (ou de gruyère) - sel - poivre - quelques brins de persil

- 50 g de beurre

**Recette :** Nettoyez les champignons. Faites fondre un bon morceau de beurre dans une poêle.

Ajoutez les champignons et faites-les cuire, sur feu vif, en secouant énergiquement la poêle.

Salez, poivrez. Baissez le feu, au bout de cinq minutes, et continuez la cuisson.

Coupez le lard en dés et ajoutez-le. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

C'est alors le moment de verser le porto. Remuez vivement, sur feu à nouveau vif.

Puis baissez le feu, jusqu'à ce qu'il soit vraiment doux. Couvrez. Laissez cuire encore deux minutes.

Ajoutez la crème. Amenez à ébullition. Retirez du feu. Versez sur un plat à gratin beurré.

Saupoudrez de parmesan. Faites gratiner à four chaud allumé en dessus.

### **Cassolette des sous-bois**

**Ingrédients :** - 300 g de Pleurotes - 60 g de Beurre - 1 cuillère à soupe de Farine de blé - 1 Jaune d'oeuf

- 5 brins de Persil - 1 gousse d'Ail - 20 cl de Crème fraîche épaisse - 100 g de Pieds-de-mouton

- 100 g de Girolles - 150 g de Cèpes - 5 cl de Cognac - Sel, poivre - 1 Cube de bouillon de légumes

- 2 pincées de Safran. (Pour 4 personnes)

**Recette :**

Nettoyez les champignons. Grattez la base terreuse des cèpes. Essuyez-les avec un torchon propre. Faites de même avec les girolles. Grattez le dessous des chapeaux des pieds-de-mouton. Coupez tous les champignons en dés. Pelez et hachez l'ail.

Dans une sauteuse, faites chauffer 20g de beurre et ajoutez les champignons. Faites-les revenir à feu vif pendant 5 minutes. Retirez l'eau de cuisson. Ajoutez l'ail. Salez et poivrez. Versez le cognac. Réservez.

Préparez 15cl de bouillon avec le bouillon cube. Dans une large casserole, faites fondre le reste de beurre. Faites un roux avec la farine. Délayez au bouillon. Laissez réduire 10 minutes puis ajoutez la moitié de la crème. Laissez épaissir à feu doux 5 minutes.

Mélangez le reste de crème avec le jaune d'oeuf et le safran. Salez et poivrez. Ajoutez au mélange précédent sans laisser cuire. Remuez et maintenez couvert.

Lavez et ciselez le persil. Répartissez les champignons dans 4 cassolettes individuelles. Versez dessus la crème et parsemez de persil. Servez sans attendre.

Le PHARMACIEN  
homme du MEDICAMENT  
mais aussi de:

**24h/24h**  
**vous trouverez**  
**un Pharmacien**

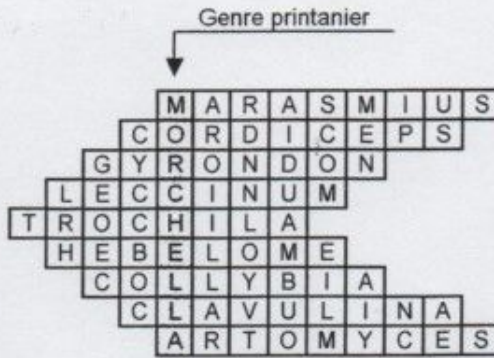
Aromathérapie, Cosmétologie, Diététique,  
Herboristerie, Homéopathie,  
Matériel médical, Orthopédie,  
Parfumerie, Phytothérapie,  
Vétérinaire

**MYCOLOGIE**

*Les Pharmaciens Ardennais  
affiliés à  
la Fédération des Syndicats  
Pharmaceutiques de France  
vous ont offert cette page*

## REPONSES AUX JEUX

	1	2	3	4	5	6
a	A	G	A	R	I	C
b	M		N	A		H
c	E	P	I	C	E	A
d	R	O	S	I	E	R
e	E		E	N		M
f	S	I	S	E		E



Genre de ramealis  
 Genre de militaris  
 Genre de lividus  
 Genre de carpini  
 Genre de illicina  
 Genre de sinapizans  
 Genre de fusipes  
 Genre de cristata  
 Genre de pyxidatus

	aspect de surface	odeur	couleur	forme proportions	habitat	
venosa	X					Disclotis venosa : Pezize veinée
longipes				X		Oudemansiella longipes : Collybie à long pied
velutina	X					Collybia velutina : Collybie à pied velouté
fulva			X			Amanita crocea : Amanite fauve
alliaceus		X				Marasmius alliaceus : Marasme à odeur d'ail
micaceus	X					Coprinus micaceus : Coprin micacé †
carpini					X	Leccinum carpini : Bolet des charmes
nidosum		X				Entoloma nidosum : Entolome à odeur de nitre
multipedata				X		Psathyrella multipedata : Psathyrelle en touffe
piriforme				X		Lycoperdon piriforme : Vesse de loup en forme de poire
rufescens			X			Hydnum rufescens : Pied de mouton roux
saponaceum		X				Tricholoma saponaceum : Trich. À odeur de savon
mellea			X			Amillaria mellea : Amillaire couleur de miel
piriodora		X				Inocybe piriodora : Inocybe à odeur de poire
ovoida				X		Amanita ovoida : Amanite ovoïde

- L I S S E Comme l'hyménium des craterelles
- I S O L E Comme un exemplaire de l'amanite solitaire
- I O D E S Comme les parfums de xanthoderma
- P I E D S Inconsommables chez les pholliotes
- S T I P E Pied du champignon
- S T R I E Comme le chapeau des amanitopsis
- R I D E S Sur le chapeau de certains champignons
- D U R E S Comme les surfaces des ganodermes
- R O U E S Petites comme rotula
- S P O R E Elle est microscopique
- R O S E S Comme les spores des entolomes
- O C R E S Comme les spores des pholliotes
- O R M E S Abritent souvent les morilles
- M O R T S Qualifie certains bois
- P O R T S "Allures"
- P O R E S Issues de spores
- O R E E S Entrées de bois
- O B E S E Comme le pied des cèpes