



Ordre : *Russulales*

Famille : *Russulaceae*

Russula subrubens (J. E. Lange) Bon

Sous saules uniquement. Chapeau brillant, rouge, rouge purpurin avec le centre plus ou moins sombre. Lames blanches puis crème. Stipe blanc, parfois rosâtre. Odeur d'écrevisse en train de cuire. Saveur douce. Fer vert. Sporée 2d-3a. Spores 7-9,5 x 6-7,5 µm. Les russules de cette Ss.-section *Xerampelinae* sont souvent difficiles à distinguer, celle-ci reste néanmoins aisée puisque dans notre région elle est la seule à être liée au saule. *R. chamiteae* (taxon parfois synonymisé) et *R. pascua* viennent également sous cette essence, mais en montagne. *R. clavipes*, également à tendance montagnarde, possède un chapeau plus verdâtre, mat à subvelouté-pruineux.

Cette espèce est assez fréquente sous son essence de prédilection, notamment parmi les sphaignes. A ce jour nous l'avons observée entre les mois d'août et de novembre, sur différents secteurs, par exemple à Montendre, Massignac et Brigueuil.

Biblio : littérature courante - Russules Romagnesi - Russula Sarnari - GEPR.

Fer





