



Ordre : *Russulales*

Famille : *Russulaceae*

Russula amoenolens Romagnesi

Nom français : Russule à odeur de topinambour

En forêt. Chapeau brun-gris sombre, parfois plus pâle, marge nettement cannelée. Lames crème. Stipe blanc. Odeur rappelant le camembert ou le topinambour (crustacés en train de cuire). Saveur très âcre. Gaïac vif et rapide. Sporée 2b. Spores 7,5-8,5 x 5,5-6,5 µm.

A comparer avec les russules à saveur âcre de la même Ss.-Section *Pectinatineae*, notamment *R. sororia*, souvent de taille plus importante, réagissant peu au gaïac et à spores différentes (subglobuleuses). A noter l'existence de *R. pectinata*, taxon ambigu qui n'est plus usité de nos jours, et qui peut selon les auteurs se rapporter à celui présenté ici.

Sans être très fréquente sur nos secteurs de prospection, cette russule est visible chaque automne, parfois l'été, nous l'avons même rencontrée plusieurs fois dès le mois de mai.

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