



Ordre : Russulales

Famille : Russulaceae

Russula amoenolens var. *pallescens* (Karst.) ss. Blum

Nom français : Russule à odeur de topinambour (variété pâle)

En forêt. Chapeau pâle, marge cannelée. Lames crème à maturité. Stipe blanc. Odeur rappelant le camembert. Saveur âcre. Gaïac vif et rapide. Sporée 2b. Spores 6-8,5 x 5-6,5 µm.

Il n'est jamais aisé de déterminer des récoltes albiniques, néanmoins, au vu des éléments en notre possession, nous pensons être ici en présence de cette variété. Nos récoltes ont été réalisées en septembre 2013 sur la commune de Champagne (photographie à gauche) et en septembre 2017 à Ronce les bains (photographie à droite). L'odeur était forte, rappelant le camembert ou la corne brûlée, la saveur était âcre, la réaction au gaïac s'est avérée vive et rapide sur stipe et lames, les spores observées mesuraient 6-8 x 5-6 µm.

Biblio : DM 125 p. 52.