



Ordre : *Russulales*

Famille : *Russulaceae*

## ***Russula amoenolens*** Romagnesi

En forêts et clairières, sur les chemins. Chapeau brun gris sombre, parfois plus pâle, à marge nettement cannelée. Lames crème. Stipe blanc. Odeur rappelant le camembert ou le topinambour (crustacés en train de cuire). Saveur très âcre. Sporée crème pâle, IIb. 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 plus usité de nos jours, qui pourrait 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 - *Russula Sarnari* - *Russules d'Europe et d'Afrique du Nord* H. Romagnesi

*Fiche réalisée en mars 2013 par Patrice TANCHAUD*