



Ordre : *Russulales*

Famille : *Russulaceae*

Russula recondita Melera & Ostellari

Sous chênes et pins. Chapeau 3,5-7 cm, longuement cannelé-strié, ochracé à brun grisâtre. Lames crème, parfois tachées de rouille. Stipe blanchâtre avec la base souvent tachée de rouge ou de brun rouille. Odeur plutôt désagréable, fruitée à caoutchouteuse. Saveur douce, ingrate après quelques secondes de mastication. Sporée 2c-2d. Gaïac vif sur stipe et lames. Spores 7-8,5 x 5,5-7 µm avec des verrues assez isolées à brièvement (parfois très) connexées.

A comparer avec trois autres russules à saveur plus ou moins douce :

- *R. pectinata* : espèce parfois oubliée, sosie et difficile à distinguer, rare ou aux apparitions peu fréquentes, venant dans les milieux assez humides et les ornières, chapeau ocre jaunâtre (la plus « jaune » du groupe *Pectinata*) avec le centre souvent brun sombre, saveur légèrement âcre puis faible à maturité ;
- *R. praetervisa* (binôme encore utilisé il y a peu, décrivant en réalité un taxon américain) : véritable sosie, spores avec des verrues reliées formant un réseau plus ou moins complet ;
- *R. hortensis* : sous chênes verts, chapeau plus sombre, odeur de poisson, spores réticulées ;
- *R. insignis* : présence d'un voile jaune orangé au bord du chapeau, mycélium jaune, KOH rouge orangé vif à la base du stipe.

Espèce décrite récemment (2016) qu'il était d'usage de baptiser *R. praetervisa* (ou *R. pectinatoides*, synonyme ss. auct.). Elle est fréquente et visible à différents moments de l'année, aussi bien sur le littoral qu'à l'intérieur des terres.

Biblio : Mycol Progress 2016, DOI 10.1007/s11557-016-1256-y - GEPR.

Fiche réalisée en mars 2022 par Patrice TANCHAUD