

Pieds de mouton (*Hydnum repandum*)



1 Belle cueillette

Après une forte poussée de Cèpes de Bordeaux et de Cèpes bronzés en forêt de Montargis, nous avons la chance de trouver en ce moment des champignons d'automne : Pieds de mouton, Trompettes des morts et Chanterelles en tube, champignons qui poussent en général en groupe. Les deux premiers se trouvent aussi sur notre commune.

Le **Pied de mouton**, il est facile de le reconnaître car sous son chapeau, on ne trouve ni lamelles ni pores mais de petits aiguillons.

Son **chapeau** est blanc ou crème. Il est charnu, convexe, légèrement enroulé au début puis se développe jusqu'à 15 cm de diamètre. Il est alors plus ou moins bosselé. Les aiguillons sont de la même couleur que le dessus du chapeau. Fins, serrés et fragiles, ils se détachent facilement.

La **chair** est blanche, cassante bien que ferme. Peu d'odeur (fruitée d'après certains mycologues) et saveur plus ou moins amère en vieillissant. On peut le blanchir en première cuisson.

Le **stipe (pied)** est blanc, crème lui aussi. Il est souvent excentré, assez robuste et parfois renflé à la base. On le trouve sous conifères et feuillus dans les bois humides.

C'est un bon comestible.



2 Aiguillons

Pied de mouton roux.

Considéré comme autre champignon par certains mycologues et variante du Pied de mouton par d'autres.

Plus petit, sa chair est mince, son chapeau est roux, son pied est centré. **Il est également comestible**



Photos de Pierre Teyssandier

3 Les deux Pieds de mouton