

Morille ronde



Morille ronde

Morchella rotunda (Pers. : Fr.)Boudier
Ordre Pezizales, Famille Morchellaceae

Description:

Chapeau: 10-20 cm, globuleux, ocre-jaune dans les alvéoles ± réguliers et profonds, séparés par des côtes à arête mince, plus claire, l'ensemble évoquant un nid d'abeille ou une petite éponge. **Pied:** blanc-crème, trapu, creux, cassant, toujours plus court que le diamètre du chapeau. **Chair:** tendre, blanchâtre à odeur agréable et saveur douce.

Écologie:

exclusivement au printemps, d'avril à mai et indifférente au substrat, dans les bois, sous les frênes et les ormes, mais aussi les prairies et parfois les jardins.

En fonction des formes et des couleurs très diverses, le genre *Morchella* comprend de nombreuses espèces et variétés différentes. On les trouve parfois dans les endroits les plus surprenants (dépôts de débris, fissures du béton, au pied de panneaux d'affichage, etc.).

Très recherchées, toutes les morilles sont d'excellents comestibles à condition de les faire bien cuire, car elles sont légèrement toxiques, crues, par des hémolysines thermolabiles.

Description de Jean Claude Vermeulen (SAB)

En savoir plus

Pour en savoir plus, téléchargez le courrier scientifique spécial champignons du Parc au format PDF : [mettre hyperlien adéquat !](#)