

***Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) Cooke**

Identifiants : 18418/lepinuda

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Tricholomataceae ;
- Genre : Lepista ;

- **Synonymes :** *Tricholoma nudum* (Bull.:Fr.) Kummer, *Rhodopaxillus nudus* (Bull.: Fr.) Maire, *Tricholoma nudum* (Bull.) Quelet ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Blewit, Wood Blewit, Masked tricholoma, , Aguananacatl, Hongo de agua y aguila, Murasaki-shimeji, Zixiangmo ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Mushroom, Fungus^{{{{0(+x)}}}} **ATTENTION** Il est légèrement toxique s'il est consommé cru. Les organes de fructification sont mangés. Il ne doit pas être consommé cru et ne doit être consommé qu'après cuisson. Il est finement tranché et cuit dans l'huile et l'ail puis utilisé pour aromatiser les pâtes



cf. consommation

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Boa, E. R., *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Cocchi, L. et al, 2006, *Heavy metals in edible mushrooms in Italy*. Food Chemistry 98: 277-284 ; Colak, A., et al, 2007, *Polyphenol oxidase potentials of three wild mushroom species harvested from Liser High Plateau, Trabzon*. Food Chemistry 103: 1426-1433 ; Cortes, L.E.U., et al, 2018, *Ethnomycology and mushroom selling in a market from Northwest Puebla, México*. Scientia Fungorum vol. 47: 47-55 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 254 (*As Clitocybe nuda* ?) ; Fuhrer, B., 2005, *A field guide to Australian Fungi*. Bloomings Books. p 111 ; Genccelep, H. et al, 2009, *Determination of mineral contents of wild-grown edible*

mushrooms. Food Chemistry 113: 1033-1036 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 180, 317 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 72 ; Kalac, P. and Svoboda, L., 1999, A review of trace element concentrations in edible mushrooms. Food Chemistry 69: 273-281 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Ouzouni, P. K., et al, 2009, Nutritional value and metal content of wild edible mushrooms collected from West Macedonia and Epirus, Greece. Food Chemistry 115: 1575-1580 ; Tanaka, ; Vetner, J., 2004, Arsenic content of some edible mushroom species. Eur. Food Res. Technol. 219: 71-74 ; Vetner, J., 2005, Lithium content of some common edible wild-growing mushrooms. Food Chemistry 90:31-37 ; www.plantnames.unimelb.edu.au