

Sparassis radicata Weir

Identifiants : 37558/sparradi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Polyporales ;
- Famille : Sparassidaceae ;
- Genre : Sparassis ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Rooting cauliflower mushroom, Western cauliflower mushroom, ;**

- **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))}} Les organes de fructification sont mangés. Ils doivent être cuits lentement pour les rendre tendres. Ils peuvent être étuvés puis cuits au four ou mijotés. Ils peuvent être utilisés dans les soupes, les ragoûts et autres plats qui ont une longue durée de cuisson



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 251 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 216