

Cantharellus cibarius L.:Fries var. defibulatus

Identifiants : 6181/cantcibab

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Cantharellales ;
- Famille : Cantharellaceae ;
- Genre : Cantharellus ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Amethyst Chanterelle, , Carne de puerco, Dhingri, Durazni-Ilo y enchilado, Galletto, Girolle, Hed man poo yai, Hed manphu, Huangsijun, Jiyoujun, Kan-nay chaew, Lisicarka, Pfiffer-ling, Ser, Sese shamong, Simot, Sulpeuu, Sunsulit, Tit khangai pylleng, Xochiltanacatl ;

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

Données absentes/manquantes et/ou insuffisantes^{{{(rp)}}}

Le corps fructifère est mangé à la vapeur ou blanchi avec du riz. Ils peuvent être conservés dans l'huile. Il est également séché pour une utilisation ultérieure. La poudre séchée est saupoudrée sur les omelettes, les salades, les pâtes, les soupes, etc. Les organes de fructification sont utilisés dans les ragoûts, les soupes, les omelettes, les plats de céréales, les sauces et sautés dans du beurre ou de l'huile

Partie testée : champignon^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : Mushroom^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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) ;

