

AURICULARIA AURICULA-JUDAE

Nom de référence : *Auricularia auricula – judae* (Bulliard) Quélet

Synonymes : *Hirneola auricula – judae* (Bull.) Berk.
Exidia auricula-judae (Bull.) Fr.

Classification : **Division** : Basidiomycota
Ordre : Auriculariales
Famille : Auriculariaceae

Nom français : oreille de Judas.

Intérêt culinaire : comestible.



1-DESCRIPTION

1-1 Silhouette : sur bois, de dimension moyenne, en forme d'oreille accrochée au support, sans véritable pied. Couleur dominante : brun rouge.

1-2 Chapeau/réceptacle : la fructification, de 3 à 10 cm de largeur est suspendue par un côté à son support. Elle s'étale comme une petite assiette dont la face inférieure est lisse, brun-violacé, luisante, irrégulière, plissée, elle présente des sinuosités lui donnant l'aspect d'une oreille. La face supérieure est veloutée à finement velue (loupe), elle est grisâtre à brune.

1-3 Pied ou stipe : inexistant ou mal différencié.

1-4 Chair : concolore, translucide, elle est gélatineuse, tenace, élastique. L'odeur est nulle, la saveur est douce. Sèche, elle est très dure et cornée.

1-5 Sporée : blanche.

1-6 Habitat : généralement en groupe sur bois de sureau et autres feuillus, on la rencontre toute l'année mais encore davantage en hiver et au printemps.

1-7 Répartition : pas rare localement.

2-OBSERVATIONS

La partie fertile du champignon est située sur la face interne de l'oreille, elle est protégée par les plis. Son nom serait dû au fait que Judas se serait pendu à un sureau (cette espèce pousse fréquemment sur sureau).

Ce champignon est cultivé en Asie. L'oreille de Judas se conserve séchée.

3-INTERÊT

L'oreille de Judas est comestible, elle est diversement appréciée. Elle est très utilisée dans la cuisine asiatique, c'est le « champignon noir ».

4-RISQUES DE CONFUSION

Cette espèce est facilement reconnaissable, malgré tout elle peut être confondue avec l'*Auricularia mesenterica* et le *Schizophyllum amplum*.

MAJ MJ 20 juillet 2013