

## PSEUDOHYDNUM GELATINOSUM

**Nom de référence** : *Pseudohydnum gelatinosum* (Scop.) P. Karsten

**Synonymes** : *Exidia gelatinosa* (Scop.) P. Crouan & H. Crouan  
*Hydnum gelatinosum* Scop.

**Classification** : **Division** : Basidiomycota  
**Ordre** : Tremellales  
**Famille** : Exidiaceae

**Nom français** : faux hydne gélatineux.

**Intérêt culinaire** : comestible sans grand intérêt.



Photo : Michel Javayon



Photo : Michel Javayon



Photo : Annette Jacquet

## **1-DESCRIPTION**

- 1-1 Silhouette** : champignons groupés sur bois mort, avec un chapeau excentré prolongeant un pied épais, l'ensemble est tremblant, élastique, gélatineux. Couleur dominante : grisâtre à brun.
- 1-2 Chapeau** : de 2 à 6/7 cm de diamètre, il est convexe, irrégulier, en forme de spatule ou de langue. Le revêtement a un aspect velouté à rugueux car il est couvert de fins poils translucides (loupe), il est de couleur grisâtre à peine teintée de bleu puis il devient gris-brun. La marge est translucide.
- 1-3 Aiguillons** : la partie fertile est constituée d'aiguillons hérissés sous la face inférieure du chapeau. Ces aiguillons, de forme conique, mesurent de 1 à 5 mm de long, ils sont translucides blanc-grisâtre à reflets bleutés et de consistance molle, gélatineuse, tremblotante tout comme l'ensemble du champignon. La partie fertile est fortement décurrente.
- 1-4 Pied ou stipe** : de 0-5 x 1-3 cm, il est court mais épais et trapu. Il est excentré ou latéral et il n'y a pas (ou peu) de transition nette entre le pied et le chapeau. Sa consistance est gélatineuse, élastique quoique plus ferme que celle du chapeau. Sa surface est également couverte de poils fins (loupe).
- 1-5 Chair** : blanchâtre puis brunâtre, elle est tendre, gélatineuse et translucide, sans odeur particulière mais de saveur résineuse.
- 1-6 Sporée** : blanche.
- 1-7 Habitat** : rarement isolé, on le trouve sur bois pourri de résineux, il est très rare sur feuillus. Il pousse de la fin de l'été à la fin de l'automne en plaine et montagne.
- 1-8 Répartition** : fréquente mais plus rare dans le midi de la France.

## **2-OBSERVATIONS**

### **3-INTERÊT**

Comestible sans valeur, il peut se consommer cru ou blanchi. Sa saveur résineuse peut déplaire.

### **4-RISQUES DE CONFUSION**

Aucun, compte tenu de ses caractères comme les aiguillons, la consistance, la couleur et l'habitat.

*Vérfifié le*