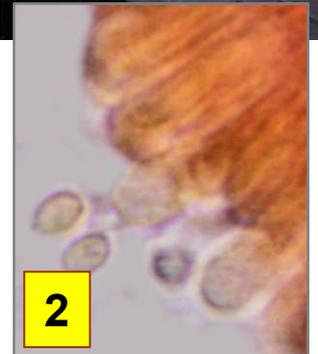
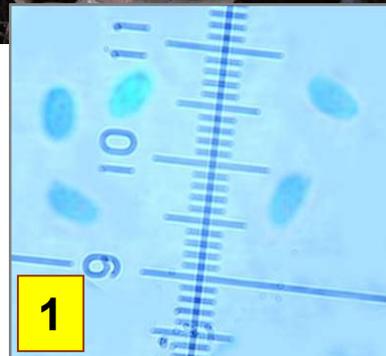




1 : Spores 4-6 x 3 µm, elliptiques.
2 : Basides courtes, sidérophiles.



L'odeur du Mousseron de printemps est forte, voire écœurante et sa saveur rappelle la farine fraîche. Comestible savoureux et très recherché pour les uns, d'autant que c'est un des premiers champignons que l'on peut cueillir à la sortie de l'hiver, il est beaucoup moins apprécié par d'autres du fait de son goût de farine très prononcé.

En rond de sorcière, dans la litière.
Combe de Saint-Fol, maille 3022D21, le 3 mai 2015.



► Le Mousseron de la Saint-Georges pousse au printemps, dès la fin avril, rarement à l'automne et souvent effectivement aux alentours de la Saint-Georges. Extrêmement fidèle à ses stations, il forme souvent des cercles qui s'agrandissent régulièrement de quelques centimètres par an.