



Cette lépiote élevée ou coulemelle a été photographiée sur Beutre par Enzo et Jordan.

Annonçant l'arrivée des autres champignons, voici encore un bon prétexte de promenade !

Description



La hauteur moyenne dépasse les vingt centimètres, certains exemplaires pouvant même atteindre quarante centimètres. Très commune, elle pousse dans les bois clairs dès les premières pluies de l'été.

Son chapeau forme d'abord une sorte d'œuf (on parle alors de *baguette de tambour*), puis il s'ouvre largement et s'échancre, conservant des *tuiles* et un mamelon bruns sur un fond pâle. Le pied, chiné de brun, se sépare du chapeau sur une simple secousse. Il porte un



anneau double coulissant. L'anneau est comestible et a un goût proche de la [guimauve](#).

Côté cuisine



La réputation culinaire de la coulemelle n'est pas exceptionnelle. Beaucoup la consomment lorsqu'ils ne trouvent rien d'autre à mettre dans leur panier.

Pourtant, certaines recettes permettent de la valoriser. Les baguettes de tambour peuvent être consommées crues, coupées en fines lamelles et macérées une bonne demi-heure dans un mélange d'huile et de jus de citron (servir en saupoudrant les champignons de fromage râpé). Quant aux chapeaux un peu plus ouverts, on peut les préparer à la manière des escalopes panées, en les trempant dans de l'œuf battu puis dans de la chapelure.



On peut aussi les consommer grillés, avec de l'ail et du persil. Par contre, la simple cuisson à la poêle est plutôt décevante.



Il faut absolument rejeter toutes les lépiotes mesurant moins de dix centimètres de haut, la plupart étant toxiques, voire mortelles.

Le plus simple est de se contenter de *la lépiote élevée*, facilement reconnaissable à sa taille.

On évitera de consommer les exemplaires trop vieux, et on préférera les jeunes champignons au chapeau encore fermé (*baguettes de tambour*).

Le pied est à rejeter, étant très fibreux et coriace. Il peut être haché pour une sauce ou une soupe.



« *baguette de tambour* ».

Sources : Wikipédia

QUARTIER ET SERVICES

**Médiathèque Municipale
Antenne de Beutre**
210 Avenue de l'Argonne
05.56.55.66.30

Mardi de 16 h 00 à 18 h 30
Mercredi de 14 h 00 à 17 h 00
Vendredi de 16 h 00 à 18 h 30

Mairie annexe
210 Avenue de l'Argonne
05.56.47.62.77

du lundi au vendredi de 14 h 00 à 17 h 00

Centre de Loisirs Municipal
Accueil d'enfants de 3 à 12 ans
05.56.12.40.23

Crèche parentale
Association « Pomme d'Api »
Allée Digitale
05.56.34.45.83

Crèche familiale, Assistantes Maternelles
Contactez la Mairie
05.56.55.66.55

Ecoles Oscar Auriac
Primaire : 05.56.34.08.63
Maternelle : 05.56.34.09.07

Bureau de tabac
180 Avenue de l'Argonne
du lundi au samedi de 7 h 30 à 19 h 00

Médecins
206 Avenue de l'Argonne
05.56.55.96.56
Dr Laurent Lecocq
Dr Delphine Descamps

Chirurgien-dentiste
Dr Prugnaud-Valat
210 Avenue de l'Argonne
05.56.47.91.81

Infirmières soins à domicile
Doury Geneviève, Berthiot Séverine
06.74.53.88.62 - 05.56.05.34.23

Masseur-kinésithérapeute
Mrs Brin Pierre, Chopard Sébastien
17 allée Boréale
05.56.34.82.44

Pharmacie
210 Avenue de l'Argonne
05.56.34.22.58
Du lundi au samedi
De 8 h 45 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 20 h 00

EHPAD de Pagneau
8 chemin Pagneau
05.56.34.81.09