## ► Auricularia auricula-judae (Bull.) Quélet



- 1 : Spores ± cylindriques ou en banane (arquées), lisses, incolores 16 22 X 6 -7 μm.
- 2 : Basides cylindriques jeunes, cloisonnées.
- 3 : Poil de la surface piléique, hyalin, pointu.



Cette espèce, en forme d'oreille brun-rouge, pousse sur bois de feuillus, morts ou vivants et souvent sur *Sambus nigra* (sureau), arbre auquel Judas se serait pendu. Ce qui explique l'origine de son nom.

Sur une branchette indéterminée. Source de Baise-Ma-Mie, maille 3022D21, le 15 octobre 2016.



▶ Bien qu'insipide, l'Oreille de Juda est intégré en cuisine exotique dans les sauces auxquelles elle donne une onctuosité particulière. C'est le « champignon noir », utilisé dans certains plats comme les nems et autres spécialités de la gastronomie asiatique. Il est d'ailleurs cultivé intensément dans ces pays. A consommer bien cuit car il serait à l'origine du syndrome de Szechwan, découvert dans les années 80 et qui attaque les plaquettes sanguines.