



1 : Spores ellipsoïdes, lisses, hyalines, 20-25 x 12-16 µm.  
 2 : Poils du pied.

La morille blonde se reconnaît facilement à la coloration jaune doré qu'elle prend avec l'âge. Souvent en petit nombre et localisée, elle peut pulluler certaines années. Excellent comestible, toutefois elle doit être bien cuite pour éliminer les hémolysines toxiques présentes dans le champignon.



Sous les frênes, parmi l'ail des ours et les anémones.  
 Combe de Saint-Fol, maille 3022D21, le 28 avril 2015.



► On peut classer les morilles en trois catégories : les rondes, les blondes et les noires. Bien cuisinées, le gastronome en appréciera les qualités gustatives qu'elles que soient leurs formes ou leurs couleurs...