












	Amanita rubescens	Amanita excelsa var. spissa et Amanita excelsa	Amanita pantherina
	Golmotte, Amanite rougissante	Amanite épaisse	Amanite panthère
			
Chapeau	<p>Ø de 4-15 cm, crème, brun, brun ochracé, ochracé ou jaune olivâtre, jaune marron + ou - envahi de rouge vineux, puis brun vineux uniforme</p> <p>← Restes de voile sous forme de plaquettes ou de verrues blanc-grisâtre ou blanc-jaunâtre.</p> <p>← Blessures rougeâtres</p> 	<p>brun à gris-brun, avec d'importants restes de voile gris formant des verrues ou des plaques irrégulières, souvent plates, en "carte de géographie"</p> 	<p>brun à beige-brun, couvert de flocons blanc pur qui disparaissent facilement par temps de pluie</p> 
Bord du chapeau	non strié	non strié	bord strié-cannelé au moins chez les adultes
Lames	 <p>Libres blanches puis tachetées de brun-rougeâtre</p>	Libres blanchâtres	Libres blanches
Pied ou stipe	Ø 1-2,5 cm et de 8 à 16 cm de haut, blanchâtre vers le haut puis envahi de brun-rouge surtout vers la base	blanc ou recouvert de zébrures grisâtres	blanc
Anneau	 <p>← membraneux, persistant, blanc puis lavé de vineux, ourlé de brun rougeâtre à la marge, strié sur la face supérieure jusqu'à l'insertion des lames, pendant très souvent en « jupette »</p>	blanc, en jupe, strié sur la face supérieure	blanc, membraneux, non strié sur la face supérieure

	Amanita rubescens	Amanita excelsa var. spissa et Amanita excelsa	Amanita pantherina
	Golmotte, Amanite rougissante	Amanite épaisse	Amanite panthère
Base du pied	 <p>← Bulbe en oignon sans volve et sans rebord net</p> <p>Base à blessures rougeâtres →</p>	 <p>bulbe (souvent très enfoui dans le sol) en oignon surmonté de quelques bourrelets gris</p>	 <p>bulbe séparé du pied par un bourrelet net ("col roulé"), surmonté par 1 ou 2 autres bourrelets en « hélice circulaire »</p>
Chair	blanche vite piquetée de rougeâtre	blanche	blanche
Odeur Exhalaison	faible	excelsa var. spissa : nette de radis sous le chapeau / excelsa : sans	faible
Habitat	Chemins, lisières et clairières de résineux ou de feuillus, sur sol plutôt non calcaire		plutôt sous feuillus
Toxicité	La golmotte est toxique crue! La rubescenslysine qu'elle contient, détruit les globules rouges. Cette toxine hémolytique est thermolabile (Perte d'activité à 50°C pendant 10mn)	sans intérêt ou indigeste	très toxique et peut être mortelle en raison des convulsions . Apparition des symptômes de 30 mn à 3 heures , après ingestion. Aucun antidote ! La victime guérit en 12 à 24h si elle ne meurt pas des convulsions

Préparation des golmottes :

Il est conseillé d'**éplucher** le chapeau de vos golmottes. Le retrait de la cuticule ("peau" du chapeau) est conseillé par certains qui la disent amère et par d'autres qui la disent plus toxique que le reste du champignon. La SML vous conseille de la retirer pour une raison simple d'identification : **les golmottes sont rougeâtres sous la cuticule**. En enlevant la cuticule qui se retire facilement, vous les contrôlerez toutes une par une. Rassurant non ?

NB : Son goût prononcé n'est pas apprécié par tout le monde

Dans la page 10/13 de son document du 4 avril 2017 ([lien](#)), l'ANSES conseille : **Le pied est à rejeter**

Cuisson des golmottes :

Dans la page 1/13 de son document du 4 avril 2017 ([lien](#)), l'ANSES conseille :

Tous les champignons au caractère de toxiques crus, c'est-à-dire comprenant une toxine thermolabile, doivent être **cuits à la poêle pendant 20 à 30 minutes de manière à atteindre une température à cœur de 70°C** ou **à l'eau bouillante à 100°C pendant 15 minutes. Dans ce cas, il est recommandé de jeter l'eau de cuisson.**

Pour les consommateurs, il est préconisé de consommer le champignon en parfait état de fraîcheur, et en quantité et fréquence raisonnable, de 150 à 200 grammes de champignons frais par adulte et par semaine.

Cuisson au micro-ondes :

Au micro-ondes, la température des aliments n'est pas homogène ! Le maintien minimum à 70°C de l'aliment pendant 10 minutes n'est donc **pas garanti** ! La cuisson des golmottes au micro-ondes n'est a priori pas assez sûre, tant pour sa toxine que pour ses bactéries. Voir ce [lien](#)