Oxalis deppei Lodd. ex Sweet, 1831

Identifiants : 22649/oxadep

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Oxalidales ;***
    - ***Famille : Oxalidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Geraniales ;***
    - ***Famille : Oxalidaceae ;***
    - ***Genre : Oxalis ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Iron cross plant , Orach ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 ;***
- ***Note comestibilité : *******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  -feuilles et fleurs - crues ou cuites[{{{5(+)}}] ; une délicieuse saveur citronnée, les feuilles sont tendres et assez exemptes de fibres même lorsqu'elles vieillissent ; les feuilles et les fleurs font un grignotage très rafraîchissant et désaltérant dans Les feuilles sont utilisées dans les salades et les soupes. Les fleurs sont utilisées en salade ou mélangées à une salade de maïs. Les racines charnues sont bouillies et servies comme des asperges

  (1*)ATTENTION : les feuilles contiennent de l'acide oxalique, ce qui leur donne leur goût prononcé ; parfaitement saines, en petites quantités, les feuilles ne doivent pas être consommées en grande quantité car l'acide oxalique peut diminuer l'apport de calcium du corps, entraînant une carence nutritionnelle ; la quantité d'acide oxalique sera réduite si les feuilles sont cuites ; les personnes ayant tendance aux rhumatismes, à l'arthrite, à la goutte, aux calculs rénaux ou à l'hyperacidité doivent être particulièrement prudentes si elles incluent cette plante dans leur alimentation car elle peut aggraver leur état.(1*)ATTENTION : les feuilles contiennent de l'acide oxalique, ce qui leur donne leur goût prononcé ; parfaitement saines, en petites quantités, les feuilles ne doivent pas être consommées en grande quantité car l'acide oxalique peut diminuer l'apport de calcium du corps, entraînant une carence nutritionnelle ; la quantité d'acide oxalique sera réduite si les feuilles sont cuites ; les personnes ayant tendance aux rhumatismes, à l'arthrite, à la goutte, aux calculs rénaux ou à l'hyperacidité doivent être particulièrement prudentes si elles incluent cette plante dans leur alimentation car elle peut aggraver leur état[{{{5(+)}}].

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par inconnu, via jardindupicvert

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Sous les tropiques, il pousse dans les montagnes à environ 1 600 m d'altitude[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : In the tropics it grows in mountains at about 1,600 m altitude[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Belgique, Amérique centrale, Europe, France, Indonésie, Mexique, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Belgium, Central America, Europe, France, Indonesia, Mexico, North America, SE Asia[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Oxalis_deppei ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :[0]*** https://www.theplantlist.org/tpl1.1/search?q=kew:2395183 ***;***
    dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 165 ; Hellmuth, N. M., 2011, Maya Ethnobotany. Complete Inventory of plants. Associacion FLAAR Mesoamerica. Tenth edition. ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 239 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 61 ; Veldkamp, 1971, Oxalidaceae, Flora Malesia Series 1 Vol 7:1 p 162