

Amaranthus cruentus L. , 1759 (Amaranthe étalée)

Identifiants : 475/amacru

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 22/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Caryophyllales ;
 - **Famille :** Amaranthaceae ;
 - **Sous-famille :** Amaranthoideae ;
 - **Tribu :** x ;
 - **Sous-tribu :** x ;
 - **Sous-genre :** x ;
 - **Section :** x ;
- **Synonymes :** *Amaranthus anacardana* Hook.f. 1885, *Amaranthus paniculata* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Amaranthus paniculatus* L. 1763, *Amaranthus hybridus* var. *paniculatus* (L.) Uline & W.L.Bray 1891 ;
- **Synonymes français :** amarante étalée, amarante (amaranthe), queue de renard, amarante paniculée (amarante paniculée), amarante à panicules ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** African-spinach, blood amaranth, bush greens, caterpillar amaranth, Indian-spinach, panicked amaranth, purple amaranth, red amaranth, red shank, Sudan-spinach, wild amaranth, prince's feather, , lao ya gu (cn transcrit), Rispenfuchsschwanz (de), rispiger Fuchsschwanz (de), amaranto (pt), bredo (pt), achita (es), bledo (es), blodamarant (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes et/ou tendres, dont pousses et tiges ; crues $\mu 1\mu$ ou cuites $\mu 1,32\mu$ [nourriture/aliment : légume $\mu \sim \sim \sim 1,2(dp^*)\mu$, salade $\mu \sim \sim \sim 1\mu$]), fleur $\mu 1\mu$ (jeunes inflorescences $\mu 32\mu$ (dont bourgeons) ; cuites $\mu 1\mu$) et graines séchées [nourriture/aliment : pseudo-céréale $2\mu(dp^*)\mu$] : crues $\mu 1\mu$ ou cuites (rôties) $\mu 1\mu$; dont germes $\mu 1\mu$) comestibles. ($1\mu^*$) ;

Graines utilisées pour colorer en rose le pain $\mu \{ \{ 27(+x)\mu$. Feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe $\mu \{ \{ \{ (dp^*)\mu$) ;



Précautions à prendre :

(1*) la plante contient de l'acide oxalique qui est toxique : selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins si il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois. Cependant, certains légumes, comme l'épinard ou la blette, en contiennent dans des concentrations équivalentes ou supérieures sans que ceux-ci ne soient considérés comme dangereux ; de plus l'acide en question est soluble dans l'eau (proportionnellement à la température 80) et peut donc être éliminé en changeant simplement l'eau de cuisson ; enfin, en y ajoutant du lait (ou tout autre produit laitier), une partie de cette acide se lie au calcium le rendant ainsi inoffensif. Il sera tout de même conseillé de ne pas en abuser $\mu(dp^*)\mu$, plus particulièrement aux personnes souffrants de problèmes rénaux et/ou ayant une tendance aux rhumatismes (polyarthrite rhumatoïde, arthrite, goutte, calculs rénaux ou hyperacidité), pour lesquelles il sera même fortement recommandé de limiter ou d'éviter complètement cette consommation potentiellement néfaste (étant donné qu'elle peut aggraver leur état) ou tout au moins de prendre des précautions particulières dès lors que cette plante est incluse (ou prévue) dans leur régime alimentaire $\mu < 5\mu$.

- **Catégories principales :** ornemental, pseudo-céréale, lé ;
- **Catégories :** pscf, salades, légumes, pl, bgs, gg1 ;
- **Arôme et/ou texture :** douce, discrète, très peu amère (plante entière?), céréale (graines) ;
- **Nombre de graines au gramme :** 1500 ;

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Amaranthus cruentus" : [pages](#), [images](#) / "Amaranthe étalée" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 100 et 101, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan) ;