

Amaranthus hybridus L., 1753 (Amaranthe hybride)

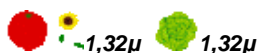
Identifiants : 479/amahyb

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Sous-famille : Amaranthoideae ;
- Tribu : x ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : ? ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Amaranthus aureus* Moq. 1849, *Amaranthus chlorostachys* Willd. 1790 ;
- Synonymes français : amarante hybride, amarante glabre (amarante glabre), amarante élancée (amarante élancée), amarante à épi vert clair (amarante à épi vert clair), amarante rouge (amarante rouge) ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : green amaranth, green pigweed, hybrid amaranth, slim amaranth, smooth amaranth, smooth pigweed, spleen amaranth, wild cabbage, red cockscomb, wild beet, lù sui xian (cn transcrit), tai wan xian (cn transcrit), ausgbreiteter Fuchsschwanz (de), hoso-ao-geito (jp romaji), nalamarant (sv) ;



• Note : ****

- 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 $\mu 1,32\mu$ ou cuites $\mu 1,32\mu$), fleur $\mu 1\mu$ (jeunes inflorescences $\mu 32\mu$ (dont bourgeons) ; cuites $\mu 1\mu$) et graines (séchées : crues $\mu 1\mu$ ou cuites (rôties) $\mu 1\mu$; dont germes $\mu 1\mu$) comestibles. (1 μ^*) ;

Jeunes et/ou tendres feuilles, pousses et tiges utilisées crues ou cuites (ex. : comme potherbe $\mu \{((dp^*)(1,32)\mu)$. ;



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.1 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 température80) 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.1 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 : médecine ;
- Catégories : pscf, pscm, salades, légumes, pl, bgs, gg1, pch ;
- Arôme et/ou texture : douce, discrète, très peu amère (plante entière?), céréale (graines) ;

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

Par Bouba [GFDL ou CC-BY-SA-3.0], via Wikimedia Commons, via plantillustrations.org

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Amarante_hybride (en français) ;
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Amaranthus_hybridus (source en espagnol) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Amaranthus_hybridus (source en anglais) ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3964-synthese> ;
- **HYPPA :** https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/amach_fh.htm ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Amaranthus hybridus" : [pages](#), [images](#) / **"Amaranthe hybride" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : *1Plantes sauvages comestibles (livre pages 100 et 101, par S.G. Fleischhauer, J.*

