

# Archidendron jiringa (Jack) I.C.Nielsen, 1979 (Jengkol)

Identifiants : 589/arcpau

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

• **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Fabales ;
- **Famille :** Fabaceae ;
- **Sous-famille :** Mimosoideae ;
- **Tribu :** Ingeae ;
- **Sous-tribu :** x ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;
- **Nom complet :** ? ;

- **Synonymes :** *Mimosa jiringa* Jack 1820 (= basionym, *Archidendron pauciflorum* (Benth.) I.C.Nielsen (selon EMNMP ; nom accepté et espèce différente/distincte selon TPL), *Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain 1897, *Pithecellobium lobatum* Benth. 1844 (synonyme selon GRIN ; synonyme ambigu, car mal appliqué à plusieurs espèces, selon TPL) ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** blackbead, dog fruit (dogfruit), djenkol tree, ngapi nut , jengkol (id), jering (id), jengkol (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit (graines immatures crues [nourriture/aliment $\mu$ {{2+}(dp\*) $\mu$ , ou confites puis frites $\mu$ {{65+} $\mu$  [nourriture/aliment $\mu$ {{2+}(dp\*) $\mu$ , légume $\mu$ {{2+}(dp\*),65 $\mu$ ] comestibles. ;

Les graines sont très appréciées en Thaïlande, en Indonésie et en Malaisie $\mu$ {{65+x} $\mu$ . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie tropicale $\mu$ {{2+x}. :: Plus de détails et d'infos (dont zone(s) de culture) : voir GRIN ("2"). ;
- **Catégories principales :** aromate, légume ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- <sup>2</sup>["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Archidendron jiringa*" : [pages](#), [images](#) | "*Jengkol*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 65"*Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*" (livre en anglais, volume 2, pages 544 à 548, par T.K. Lim) ;