

Artocarpus sericarpus F.M.Jarrett, 1959 (Pedalai)

Identifiants : 641/artser

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 14/08/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;
- Sous-famille : x ;
- Tribu : Artocarpeae ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : ? ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Artocarpus blumei* auct. non Trecul ex Vidal (synonyme selon EMNMP), *Artocarpus elasticus* non Blume. (synonyme selon EMNMP) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits (périanthes) frais $\mu_{65(+x)}\mu$ [nourriture/aliment] ; et graines $\mu_{65(+x)}\mu$ cuites $\mu_{(dp^*)}\mu$ (bouillies, séchées et torrifiées ou frites $\mu_{65(+x)}\mu$ [nourriture/aliment]) comestible .(1*) ;

Le fruit est consommé frais. La douce et crémeuse chair blanche (périanthe) est facile à manger et, comme pour le marang (*Artocarpus odoratissimus*), les segments s'accrochent au noyau central lorsque la peau est enlevée. L'odeur du fruit n'est pas aussi forte que celle du fruit du marang. Comme pour toutes les espèces d'*Artocarpus*, les graines sont également comestibles et celles du pedalai sont considérées comme parmi les plus savoureuses. Elles peuvent être bouillies, séchées et grillées ou frites $\mu_{65(+x)}\mu$;



Précautions à prendre :

(1*)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre $\mu_{(dp^*)}\mu$.

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Artocarpus sericarpus*" : [pages](#), [images](#) / "*Pedalai*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 65"*Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*" (livre en anglais, volume 3, pages 351 à 352, par T.K. Lim) ;