

Dipteryx odorata (Aubl.) Willd., 1802 (Fève tonka)

Identifiants : 1417/dipodo

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Leguminosae ;

- **Synonymes français :** teck brésilien, tonka, coumarou, coumaron ou coumarine ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** tonka Bean , Tonkabohne (de) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit (graines $\mu_{0(+x),27(+x)\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$: aromate $\mu_{0(+x),27(+x)\mu}$ /épice $\mu_{0(+x)\mu}$] comestible $\mu_{0(+x)\mu}$;

Les grains sont utilisés pour aromatiser les liqueurs : ils sont trempés pendant plusieurs jours dans du rhum ou de l'alcool puis séchés et durcis ; l'extrait de haricot est utilisé pour parfumer les aliments : il est utilisé dans les bonbons $\mu_{0(+x)\mu}$ /confiseries $\mu_{27(+x)\mu}$, pâtisseries, crèmes glacées, recettes à base de chocolat et d'autres aliments $\mu_{0(+x)\mu}$, généralement sucrés $\mu_{(dp^*)\mu}$; c'est un substitut de vanille $\mu_{0(+x)\mu}$. La partie interne de la pulpe de la gousse est comestible $\mu_{0(+x)\mu}$;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Descourtiz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 7: t. 472, 1829) [J.T. Descourtiz], via [plantillustrations.org](#)

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Dipteryx odorata*" : [pages](#), [images](#) / "Fève tonka" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 102 [*Coumarouna odorata* (Willd.) Aubl.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 282 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 195 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 859 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 137 (*As Coumarouna odorata*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 104 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.WDT.QC.ca>) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; ILLDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, *Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1871 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 214 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 33 (*As Coumarouna odorata*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 92 (*As Coumarouna odorata*) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 252 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 258 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 155 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 155 ; Sp. pl. 3(2):910. 1802