

Ferula assa-foetida L., 1753

(Ase fétide)

Identifiants : 1620/ferass

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Apiaceae ;
- **Synonymes :** *Ferula asafoetida* L., *Ferula foetida* St.-Lag. 1880 ;
- **Synonymes français :** *asa foetida*, *férule persique* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *asafoetida*, *asfetida*, *assa-foetida*, *devil's dung*, *stinking gum*, *hing (in)*, *Stinkasant (de)*, *Teufelsdreck (de)*, *Asant (de)*, *asafétida (es)*, *dyvelsträck (sv)* ;

- **Note :** ***
- **Note perso :** ****
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Partie(s) comestible(s)* : feuilles, racine, assaisonnement (épice), tiges, gomme.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :
 - la résine de la racine est vendue en morceaux pour aromatiser les soupes, les poissons au curry, les sauces et les pickles ; l'épice est faite à partir du jus de la plante, semblable à du lait ; elle est ajoutée à des boulettes de viande et donne une saveur rappelant la truffe ; elle est également utilisée dans la sauce Worcestershire.
 - les feuilles et les tiges peuvent être cuites et consommées comme légume (ex. : comme potherbe) ; la mauvaise odeur disparaît à la cuisson ;
 - les jeunes têtes croisées sont consommées crues ;
 - les racines sont rôties et mangées.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ase_f%C3%A9tide (en français) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Asafoetida> (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Asant> (source en allemand) ;

 - dont classification :**
 - ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
 - ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
 - [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

 - dont Google (recherche de/pour) "Ferula assa-foetida" :** [pages](#), [images](#) / **"Ase fétide" :** [pages](#) ;

 - dont livres et bases de données :** "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ([*Ferula asafoetida* L.], en anglais) ;

 - dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**
Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 220 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 169 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of

Herbs and their uses. DK Books. p 211 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, 18 (As Ferula assa-foetida) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 306 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 50 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432, 1722 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 27 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 255 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 156 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 13 ; Sp. pl. 1:248. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 194