

# ***Fritillaria cirrhosa* D. Don, 1825**

**Identifiants : 1654/fricir**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**

**Dernière modification le 20/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** *Liliaceae* ;
- **Synonymes :** *Fritillaria roylei* Hook. 1852 ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *Sichuan fritillary* , *chuan bei mu* (cn transcrit), *klängklocklilja* (sv), *pey mou* (pé mou, local) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Les bulbes du *Fritillaria Roylei* sont récoltés sur les hauts plateaux du Thibet, à 3,000 mètres d'altitude (plateau de Lytang) et se cuisent à l'eau sucrée. Ils constituent, parait-il, un plat mandarinal très recherchéμ{{(76(+x))μ.



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "*Fritillaria cirrhosa*" :** [pages](#), [images](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL " (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 645 à 646 [*Fritillaria roylei* Hook. ], par A. Paillieux et D. Bois) ;