

Hemerocallis fulva (L.) L., 1762 (Hémérocalfe fauve)

Identifiants : 1781/hemful

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Xanthorrhoeaceae ;
- Synonymes français : Lis rouge ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : common day lily, tawny daylily ;



- Note : *****
- Note perso : *****
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine $\mu_{0(+)}\mu$ (bulbes $\mu_{0(+)}\mu$ /tubercules $\mu_{5(+),27(+)}\mu$ {crus ou cuits} $\mu_{\{5(+),\{27(+)}\mu}$, feuille (jeunes pousses $\mu_{\{0(5(+),+x),27(+)}\mu}$ et/ou très jeunes feuilles $\mu_{\{\sim 5(+)(dp^*)\mu}$, légèrement défraîchies $\mu_{\{5(+)}\mu}$ ou $\mu_{(dp^*)\mu}$ séchées ; crues ou cuites $\mu_{\{5(+),\{27(+)}\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$ {condiment $\mu_{27(+)}\mu}$ et/ou $\mu_{\{(dp^*)\mu}$ épaississant $\mu_{5(+)}\mu$] ; et jeunes $\mu_{0(+)}\mu$ bourgeons floraux $\mu_{\{0(5(+),+x)}\mu}$ {frais $\mu_{(dp^*)\mu}$ ou séchées ; crus ou cuits $\mu_{\{5(+)}\mu}$ [assaisonnement $\mu_{(dp^*)\mu}$ {relish $\mu_{5(+)}\mu$, aromate $\mu_{\sim 0(+)}\mu$]} comestibles $\mu_{0(5(+),+x)}\mu$.(1*) ;

Tubercules, jeunes pousses et fleurs consommés crus ou cuits $\mu_{\{27(+)}\mu}$. Les pétales sont épais et croquants, rendant leur consommation crue très agréable, avec une agréable douceur à la base en raison du nectar $\mu_{\{5(+)}\mu}$ (c'est une riche source de fer $\mu_{\{5(+)}\mu}$, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations sur la composition nutritionnelle $\mu_{\{(dp^*)\mu}$) ; les jeunes $\mu_{\{0(+)}\mu}$ bourgeons floraux $\mu_{\{0(5(+),+x)}\mu}$ et les fleurs sont consommés localement séchés comme condiment $\mu_{\{27(+)}\mu}$ /relish $\mu_{5(+)}\mu$ et/ou, concernant les fleurs $\mu_{\{(dp^*)\mu}$, comme épaississant $\mu_{5(+)}\mu$ (dans ce dernier cas, elles sont généralement cueillies un peu défraîchies et fermées $\mu_{\{\sim 5(+)(dp^*)\mu}$) ; les bourgeons de lis séchés doivent être réhumidifiés pendant 30 minutes avant d'être ajoutés à un plat ; ils sont utilisés dans les sautés ainsi que les soupes et les ragoûts ; les jeunes bourgeons peuvent être bouillis et sont alors également utilisés pour aromatiser les aliments $\mu_{\{\sim 0(+)(dp^*)\mu}$; ils ont une saveur rappelant le pois $\mu_{\{5(+)}\mu}$.

Les feuilles et les jeunes pousses sous consommées cuites comme un substitut d'asperge ou de céleri (c'est un excellent légume au goût sucré $\mu_{\{5(+)}\mu}$ ou comme pothebe $\mu_{\{(dp^*)\mu}$; les jeunes pousses peuvent être ajoutées aux salades $\mu_{\{0(+)}\mu}$ (les feuilles doivent alors être consommées très jeunes, car elles deviennent vite fibreuses $\mu_{\{5(+)}\mu}$). Les racines, bulbes ou $\mu_{\{0(+)}\mu}$ tubercules $\mu_{5(+),27(+)}\mu$ sont transformés en farine en cuisine ; ils sont également bouillis et écrémés, cuits au four, utilisés en purée ou pour faire des beignets $\mu_{\{0(+)}\mu}$; ils ont un goût de noisette ; les jeunes tubercules sont les meilleurs, mais la partie centrale des tubercules plus âgés est également bonne $\mu_{\{5(+)}\mu$.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*) ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire $\mu_{\{\sim 5(+)(dp^*)\mu}$.

- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

De gauche à droite :

Addisonia (vol. 15: t. 483, 1930) [M.E. Eaton], via plantillustrations.org

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (Tafeln, vol. 1: t. 131, fig. B, 1885)*, via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31576> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Hemerocallis fulva*" : [pages](#), [images](#) | "*Hémérocalte fauve*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 27*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 154, par Louis Bubenicek)* ;

dont biographie/références de "*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 262 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 550 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 513 ; 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 1155 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf (var. kwanso) ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., *Liliaceae. Flora of China*. p 93 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 692 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 110 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 136 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 260 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 143 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 127 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 318 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 324 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 174 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 87 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotus*. Timber Press. p 121 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 118 ; Sp. pl. ed. 2, 1:462. 1762 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 688 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 360 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 77