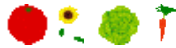


Oxalis corniculata L., 1753 (Oxalide corniculée)

Identifiants : 2373/oxacor

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

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Oxalidaceae ;
- Synonymes : Xanthoxalis rufa Small ;
- Synonymes français : oxalis corniculée, oxalis à fleurs jaunes ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (fraîches (cruées1 ou cuitées1) ou séchées (aromatisantes1)μ, fleur1 (décoratives1)μ, racine (dont pétioles, aromatisantes)1 et fruit (aromatisants1) comestibles.(1*) ;

feuilles crues/cuites (ex. : comme potherbe) et/ou aromatisantesμ{{{(dp*)(1)μ. ;



Précautions à prendre :

(1*)la plante contient de l'acide oxalique qui est toxique : selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins si il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois. Cependant, certains légumes, comme l'épinard ou la blette, en contiennent dans des proportions équivalentes ou supérieures sans que ceux-ci ne soient considérés comme dangereux ; de plus l'acide en question est soluble dans l'eau et peut donc être éliminé en changeant simplement l'eau de cuisson. Il sera tout de même conseillé de ne pas en abuser.5

- Catégories : pscf, sauce, salade, soupe, jl, sa, as, dp, pl, aromate1 ;
- Arôme et/ou texture : citron, acide et rafraichissant1 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Oxalis corniculata" : [pages](#), [images](#) / "Oxalide corniculée" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 38 et 39, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;