

# **Parkia speciosa Hassk., (Petai)**

**Identifiants : 2402/parspe**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 27/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Leguminosae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** pete ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : graines, feuilles, pods (cosses/gousses), fruits  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :**
  - les graines sont utilisées comme aromatisant pour les ragoûts ; les graines séchées sont décortiquées et mises à frire dans l'huile ; les jeunes graines peuvent être mangées picklées, crues ou cuites ; elles sont grillées, bouillies ou ajoutées aux soupes ;
  - les jeunes gousses sont consommées cuites comme légume ; elles sont consommées avec de la volaille, du poisson ou des plats de légumes sautés ;
  - les jeunes feuilles sont également consommées crues ; elles sont emballées dans de la saumure ;
  - le réceptacle autour des fleurs est coupé en tranches et mangé cru.



**Précautions à prendre :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Parkia speciosa" :** [pages](#), [images](#) | **"Petai" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1649* ; Argent, G et al, nd, *Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 365* ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 310* ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1700* ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 96* ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 987* ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 511* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 153* ; Flora 25(Beibl. 2):55. 1842 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 88* ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 635 ; Hopkins, 1992, *Flora Malesiana ser 1, 11(1) p 198* ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 41* ; *Japanese International Research Centre for Agricultural Science* [www.jircas.affrc.go.jp/project/value\\_addition/Vegetables](http://www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP p 1829* ; *Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 88* ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 327* ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the*

*Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 200 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 35 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus*. p 53 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 98 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum**. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Neilsen, 1992, *Flora Malesiana ser 1 Vol 11(1)* p 198 ; Ochse, ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 78 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, *Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Slik, F., [www.asianplant.net](http://www.asianplant.net) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 210, 271 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 334 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 64 ; Uphof, ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 278