

***Petasites fragans* (Vill.) C.Presl, 1826** **(Pétasite odorant)**

Identifiants : 5122/petfra

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Compositae ;**

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) : , korokoni (Aïnos) ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : jeunes inflorescences, jeunes pousses, pétioles des feuilles développées, boutons de fleurs**

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

-jeunes inflorescences, jeunes pousses, pétioles des feuilles développées : pelés et coupés en morceaux puis bouillis à plusieurs eaux pour être servis en sauces ou en gratin ;

-boutons de fleurs : amers, ils sont utilisés en condiment



Précautions à prendre :

ATTENTION : ne pas confondre avec Pétasite officinal qui renferme des alcaloïdes toxiques et n'est donc pas comestible

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

- ²⁸² **Les herbes d'Hermeline : guide des plantes comestibles** : <https://www.hermeline-plantes-sauvages.com/guide3.php> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Petasites fragans" : [pages](#), [images](#) / "Pétasite odorant" : [pages](#) ;