

Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem., 1819 (Tomatillo)

Identifiants : 2546/phyxo

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Solanaceae ;
- **Synonymes :** *Physalis aequata* J. Jacq. ex Nees 1831 (synonyme de "*Physalis philadelphica* Lam.", selon GRIN) ;
- **Synonymes français :** tomatille, alkékonge du Mexique, coqueret, tomate fraise, physalis, physalis violet [cv. 'Purple de milpa'], coqueret violet [cv. 'Purple de milpa'], alkékonge du Mexique 'Purple de milpa' [cv. 'Purple de milpa'], tomatillo violet [cv. 'Purple de milpa'], petite tomate du Mexique, tomatillo du Mexique, coqueret à feuilles d'ansérine, alkékonge du Mexique 'Toma Verde' [cv. 'Toma verde'], physalis 'Toma verde' [cv. 'Toma verde'], Tomatillo 'Toma verde' [cv. 'Toma verde'], tomatillo verde [cv. 'Toma verde'], physalis géant jaune [cv. 'Yellow giant'], tomatillo géant jaune [cv. 'Yellow giant'], alkékonge du Mexique 'Yellow giant' [cv. 'Yellow giant'] ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** green Mexican tomatillo, husked tomato (husk-tomato), jamberry, Mayan husked tomato, Mexican husk tomato, Mexican ground cherry, tomatillo, miltomate, tomate de Fresadilla, large-flower tomatillo (large-flowered Tomatillo), tomatillo ground-cherry, Mexicali Tomatillo, tomate de cáscara (es), tomate de culebra (es), tomate de fresadilla (es), tomate Mexicano (es), tomate verde (es), tomatillo (es) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -1°C ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fruit, légume. Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les fruits sont consommés frais ; ils peuvent être utilisés pour la confiture, les sauces, marinades, ou les jus ; ils sont utilisés dans les soupes, les currys, et dans les plats de viande cuits ; les fruits immatures sont souvent utilisés dans une sauce pimentée. (1*)



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits, sont toxiques.

- **Autres infos :** Le taxon *Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem. est souvent traité comme synonyme de *Physalis philadelphica* Lam. En effet, suite à de vastes études cellulaires biologiques et taxonomiques, cette dernière a été d'abord considérée comme variété de la première, puis finalement comme espèce distincte/différente ; actuellement, on considère généralement que l'espèce *Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem. englobe les variétés, formes et cultivars domestiqués. N.B. : *Physalis aequata* Jacq. est également souvent considéré comme synonyme de *Physalis philadelphica* Lam. (à tort, dès lors que l'on admet que *Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem. et *Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem. sont deux espèces distinctes/différentes).

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

- "[Plants For a Future](#)" (en anglais) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- "[Fruits of Warm Climates](#)" (livre en anglais, pages 434 à 437, par Julia F. Morton), via [Purdue Agriculture \(NewCROP\)](#) : https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/mexican_husk_tomato.html ;
- "[Dave's Garden](#)" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/31748/> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Physalis ixocarpa*" : [pages](#), [images](#) / "Tomatillo" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 452 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 790 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus p 55 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 235 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 407 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 302 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 110 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 155 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 94 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1744, 1869 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 188 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 100 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 322 ; *Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem. (*Hort. bot. hafn. suppl.* 26. 1819) was applied to naturalized plants in Portugal, which probably also = *Physalis philadelphica* fide F Veracruz ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 667 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 8 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 293 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>