

# **Plantago coronopus L., 1753**

## **(Plantain corne de cerf)**

**Identifiants : 2605/placor**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 07/08/2020**

• **Classification/taxinomie :**

◦ **Famille :** Plantaginaceae ;

- **Synonymes français :** plantain coronopus, pied de corbeau, plantain corne de boeuf, pied de corneille (pied-de-corneille), herbe étoilée, courtine, plantain maraîcher, plantain comestible, corne de cerf, corne de boeuf, herbe au fi, dent de chien ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** buck's-horn plantain , wedaina (ar), koronopus (ru translittéré), strandkämpar (sv) ;



• **Note :** pcg

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes et/ou tendres de préférence  $\mu(dp^*)\mu$ , graines (aromatisantes (blé tendre)<sup>1</sup> ; dont extrait (huile)<sup>1</sup>) et racine (cuites<sup>1</sup>) comestibles. ;

feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe  $\mu\{\{(dp^*)(1)\mu\}$  ;



**Précautions à prendre :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Catégories :** pscf, salade, tartines, pp, tff, cuv, ht, gratins, gl, grl, bt, épinard, légume, omelette, dp, dpa, st, fc, rpo, confits, ch, cv, pl, toast, tourte, cae, aromate?1 ;
- **Arôme et/ou texture :** champignon, aromatique (surtout les boutons), noisette (huile)<sup>1</sup> ;
- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Plantago coronopus" :** [pages](#), [images](#) | **"Plantain corne de cerf" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 10, 12, 109 et 110, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;