

# Reseda odorata L., 1759 (Reseda odorant)

Identifiants : 2767/resodo

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 22/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Resedaceae ;
- **Synonymes français :** mignonette, mignonette des jardins, mignonette commune ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** mignonette ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fleurs - aromatisant, légume.  
**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :** les fleurs sont parfois mises à flotter dans un bol de vin ou ajoutées à la crème glacée ; la mignonette aromatisée de sel est utilisée dans la cuisine turque avec des plats de veau et d'agneau.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Nombre de graines au gramme :** 750 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Reseda odorata" : [pages](#), [images](#) / "Reseda odorant" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Amoen. acad. 3:51. 1756 (Syst. nat. ed. 10, 2:1046. 1759) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 190 ; 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