

Salicornia europaea L., 1753 (Salicorne)

Identifiants : 2879/saleur

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Amaranthaceae ;
- **Synonymes français :** passe-pierre, salicorn (erreur), criste-marine (par confusion avec *Crithmum maritimum*), haricot de mer, pesse jaune, salicorne d'Europe, salicorne herbacée, salicot, corne de mer ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** chicken-claws, common glasswort, marsh samphire, glasswort, sea samphire, saltwort, yan jiao cao (cn transcrit), zeekraal (nl), Kurzähren-Queller (de), glasört (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles, tiges, graines, graines - huile, racines, légume.
Utilisation(s)/usage(s) culinaires :
 - les racines sont picklées et également utilisées brutes ;
 - les jeunes tiges peuvent être consommées comme légume et le goût est celui des asperges ; elles sont utilisées crues en salade, cuites comme potherbe, marinées, ajoutées aux soupes ou utilisées comme garniture ; pour les pickles, les pousses sont cuites dans leur propre eau salée, puis mis dans de l'huile épiciée ou du vinaigre ;
 - les graines riches en protéines sont consommées ; elles peuvent être raffinées en huile comestible de haute qualité.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Salicornia europaea*" : [pages](#), [images](#) / "*Salicorne*" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 39 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 901 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 268 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 76 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 387 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 222 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 96 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1778 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 108 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 98 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet;

http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 8th April 2011] ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 548 ; Sp. pl. 1:3. 1753 ; Tanaka, ; Zhu Gelin (Chu Ge-ling); Steven E. Clemants, CHENOPODIACEAE [Draft], Flora of China