Stachys floridana Shuttlew. ex Benth., 1848 (Crosne de Floride)

Identifiants : 37723/staflo

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Astéridées ;***
  - ***Clade : Lamiidées ;***
  - ***Ordre : Lamiales ;***
  - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Lamiales ;***
  - ***Famille : Lamiaceae ;***
  - ***Genre : Stachys ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Florida betony, Florida artichoke. ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -17/-18°C ;***

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Tubercules comestibles{{{27(+x)}. Racines crues ou cuites, croustillantes dans les salades, très appréciées dans les sautés. Certains disent que la saveur des tubercules est proche des choux-fleurs alors que je me penche vers le jicama. La texture, cependant, est comme celle d'un radis{{{26}. Saveur désagréable très prononcée{{{76(+x)} ou, au contraire, très goûteux (cf. lien "Dave's Garden"), ils ne laissent pas indifférents...{{{(dp*)}. Les feuilles et les pousses de la plante peuvent également être consommées crues ou cuites. Ils ont, cependant, plutôt un goût de moisi/renfermé et sont meilleurs en mélange avec d'autres légumes verts. Les Indiens auraient mangé des graines comme un aliment de famine{{{26}.

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Usages médicinaux : Les racines ont également des composés chimiques qui ont "une activité antioxydante"{{{26} ;***

- ***Petite histoire-géo :***
- ***Liens, sources et/ou références :***

- ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/32086/#b ***;***
- ***[26]"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/florida-betony-150-a-pound/ ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-195060 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402445 ***;***

dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 292, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 167, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3737 ; A. L. P. P. de Candolle, Prodr. 12:478. 1848 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 835