

Trichosanthes kirilowii Maxim., 1859 (Concombre chinois)

Identifiants : 39498/trikir

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Division~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Trichosanthes ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chinese snake gourd, Chinese-cucumber, Mongolian snake gourd , gua lou (cn transcrit), tian hua fen (cn transcrit), haneultari (ko transcrit) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fruit, feuilles, huile, racine^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} **culinaire(s) :**

-la racine de amidonnée est pelée, coupée en tranches, trempée dans des changements répétés d'eau pendant cinq jours jusqu'à ce qu'elle se désintègre, puis écrasée en une pulpe qui est utilisée dans des gâteaux cuits à la vapeur ;

-la pulpe du fruit est également consommée ;

-les jeunes pousses sont cuites et consommées comme légume^{{{(0+*)}}} (ex. : comme pothebe^{{{(dp*)}}}).

La racine féculente est pelée, coupée en tranches, trempée dans des changements répétés d'eau pendant cinq jours jusqu'à ce qu'elle se désintègre, puis écrasée en une pulpe qui est transformée en gâteaux cuits à la vapeur. La pulpe du fruit est également consommée cuite. Les jeunes bourgeons sont bouillis et mangés comme légume.



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ****

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

De gauche à droite :

Par Michael Wolf, via wikimedia

Par cf. wiki, via wikimedia

• Liens, sources et/ou références :

◦ **Wikipedia** :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Trichosanthes_kirilowii (en français) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Trichosanthes_kirilowii ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-9201111 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=40112> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 89 ; *Mem. Acad. Imp. Sci. St.-Peersbourg Divers Savans* 9:482. 1859 (*Prim. fl. amur.*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre*. p 573 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tanaka ; Walters, T. W., 1989, *Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae*. *Economic Botany* 43(3): 297-313 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 366