Foeniculum vulgare Mill., 1768 subsp. vulgare var. dulce (Fenouil de Florence)

Identifiants : 14213/foevulb

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

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Foeniculum ;***
- ***Synonymes : Anethum dulce DC, Anethum foeniculum L, Anethum minus Gouan, Anethum panmori Roxb, Anethum pannorium Roxburgh, Anethum piperitum Ucria, Anethum ruprestre Salisb, Foeniculum azoricum Mill, Foeniculum capillaceum Gilib, [Invalid]Foeniculum divaricatum Griseb, Foeniculum dulce Mill, Foeniculum officinale All., Foeniculum scoparium Quezel, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : fenouil bulbeux, fenouil d'Italie, fenouil doux, fenouil de Bologne, fenouil de Malte, fenouil sacré ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Florence fennel , Gemüsefenchel (de), finocchio (it) ;***

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

  Feuille (dont pétiole et renflement basal : crues[1] / cuites[1] et/ou aromatisantes[1]), fleur[1] (décoratives[1] et/ou aromatisantes[1]) et graines (aromatisantes[1]) comestibles.

  Détails :

  Graines, feuilles, bulbe, herbe, épice, légume, huile, racines{{{0(+x)}. Les feuilles{{{0(+x),{{{27(+x)} supérieures peuvent être{{{0(+x)} bouillies0(+x),27(+x) à l'eau{{{27(+x)} et mangées comme un assaisonnement ; la jeune et tendre partie centrale et les bases des feuilles{{{0(+x)} (pédoncules foliaires{{{27(+x)}) peuvent être hachés et consommées{{{0(+x)} crues ou cuites{{{27(+x)}.

  La racine peut être cuite et mangée ; elle est utilisée en médecine{{{0(+x)}. Graines sources d'une essence utilisée comme aromate{{{27(+x)µ/arômeµ0(+x)} ; elles peuvent également être{{{{dp*)} utilisées comme condiment{{{27(+x)} pour aromatiser le pain et les gâteaux et dans les farces.

  Il est utilisé dans les sauces, saucisses, ragoûts et salades{{{0(+x)}. Légume très cultivé dans le monde{{{27(+x)}.

  Les feuilles supérieures peuvent être bouillies et mangées comme arôme. La jeune partie centrale tendre et les bases des feuilles peuvent être hachées et mangées. La racine peut être cuite et mangée. (Il est utilisé en médecine) Les graines peuvent être utilisées comme arôme. Ils sont utilisés pour parfumer le pain et les gâteaux et dans les farces. Il est utilisé dans les sauces, saucisses, ragoûts et salades

  Partie testée : bulbe crue{{{0(+x) (traduction automatique)

Original : Bulb raw[{{{0(+x)}]

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
90.2	*130*	*31*	*1.2*	*13..4*	*12*	*0.7*	*0.2*

néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : le contact cutané avec la sève ou l'huile essentielle est dit causer de la photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes ; l'ingestion de l'huile peut causer des vomissements, des convulsions et un oedème pulmonaire ; évitez pour les petits enfants ; évitez lors de cirrhoses / troubles du foie ; les diabétiques doivent vérifier la teneur en sucre de la préparation[{{{5(+)}]***.***

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

Par inconnu, via engrainetoi

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

dont classification :