## Impatiens pallida Nutt.

Identifiants: 16757/imppal

Association du Potager de mes/nos Rêves (<a href="https://lepotager-demesreves.fr">https://lepotager-demesreves.fr</a>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

•	Classification phylogénétique :
	○ Clade : Angiospermes ;
	Clade : Dicotylédones vraies ;
	<ul> <li>Clade: Astéridées;</li> <li>Ordre: Ericales;</li> </ul>
	• Famille : Balsaminaceae ;
•	Classification/taxinomie traditionnelle :
	。 Règne : Plantae ;
	Division : Magnoliophyta ;     Classe : Magnoliophyta :
	<ul> <li>Classe: Magnoliopsida;</li> <li>Ordre: Geraniales;</li> </ul>
	∘ Famille : Balsaminaceae ;
	Genre : Impatiens ;
•	Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pale Jewelweed, Pale touch-me-not ;
•	Note comestibilité : ***
•	Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :
	Parties comestibles: graines, pousses, attention <sup>{{({o(+x)} (traduction automatique)}}   Original: Seeds, Shoots, Caution<sup>{{({o(+x)} Les jeunes)}}  </sup> pousses sont mijotées dans l'eau bouillante pendant 5 minutes puis ajoutées aux plats de légumes asiatiques. Si elle est consommée comme légume, l'eau de cuisson doit être changée plusieurs fois. Ils peuvent ensuite être servis avec du beu ou du vinaigre. Attention: Cela peut provoquer des diarrhées et des vomissements. Il peut contenir des oxalates</sup>
	cf. consommation
•	Note médicinale : ***
•	Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

 $^{\circ}$  "Plants For a Future" (en anglais) :  $\underline{\text{https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Impatiens pallida}}$ ;

• Liens, sources et/ou références :

dont classification:

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

dont biographie/références de  $^{0}$ "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 242; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 119; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 362; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 45; Gen. N. Amer. pl. 1:146. 1818; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 224; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/