Petroselinum crispum (Mill.) Fuss, 1866 var. tuberosum (Persil tubéreux)

Identifiants : 23806/petcric

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

Dernière modification le 05/05/2024

- ***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 : Petroselinum ;***
- ***Synonymes : Apium crispum Mill, Apium petroselinum L, Petroselinum hortense Hoffm, Petroselinum sativum Hoffm, Petroselinum vulgare Lag, Crispum petroselinum, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : persil à grosse racine, persil d'Angleterre, persil d'Allemagne ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Hamburg Parsley , Achu mooda, Faan uen sai, Fan yan sui, Maydanoz, Patraseli, Peregil, Perejil, Persil, Petersilie, Pletik apu, Potrasoli, Pravi peterÅ¡ilj, Prezzemolo, Salsa, Salsinha ;***

- ***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(+x)* ***: feuilles, herbe, épice, légume*** *{{{0(+x)µ.*

Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x) ***culinaire(s) :***

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser ; elles sont utilisées dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces, et dans d'autres plats cuisinés ; les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé ;

-l'huile de persil obtenue à partir des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments *{{{0(+x)* ***.***

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts, les farces et dans d'autres plats cuisinés. Les feuilles peuvent être séchées ou utilisées fraîches pour le thé. L'huile de persil des feuilles ou des graines est utilisée dans les aliments

Partie testée : feuilles - crues *{{{0(+x) (traduction automatique)*
Original : Leaves - raw *{{{0(+x)*

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*

78.7	***88***	***21***	***5.2***	***58***	***150***	***8.0***	***0.9***

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ******

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

Par Yelkrokoyade, via wikimedia

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Petroselinum_crispum-tuberosum ***;***

    dont classification :