

Phaseolus coccineus L., 1753 cv. 'Borlotto lamon' (Haricot d'Espagne)

Identifiants : 23871/phacoc2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Phaseolus ;

- Synonymes : Phaseolus multiflorus Willd, Phaseolus coccineus var. zongolicensis Freytag, nom. inval, Phaseolus multiflorus Lam ;

- Synonymes français : Blanc Tacheté De Pourpre/Marron ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Scarlet runner bean , Ayacote, Botil, Chamborote, Chilipuca, Cub, Cubaces, Dau son, Dutch caseknipe bean, Ejote, Fagioli rampicante di Spagna, Frijol chamborote, Hana mame, Haricot d'Espagne, Kacang besar, Koto moruk, LaÅiki fiÅ¼ol, Patol, Seven year bean, Shim ;



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

Partie(s) comestible(s) : graines, jeunes pousses^{(((dp*)(27(+x)))}.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : graines et jeunes pousses consommées localement^{(((27(+x)))} ; jeunes pousses cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les très jeunes gousses peuvent être consommées. Ils sont bouillis, cuits à la vapeur, cuits au four, etc. Les graines sont comestibles. Ils sont séchés puis trempés. Les fleurs ont une saveur semblable à celle des haricots et sont utilisées dans les salades. Les jeunes feuilles peuvent être utilisées comme potasse. Les tubercules peuvent être mangés après leur cuisson et l'eau de cuisson jetée

Partie testée : graines^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Seeds^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
12	1419	339	20.3	Tr	7	9.0	0



Précautions :

ATTENTION : les racines sont toxiques^{{{27(+x)}}}.

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



Par inconnu, via x

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

dont classification :