Phaseolus lunatus L., 1753 (Haricot lima à grains ronds)

Identifiants: 23904/phalunb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr) Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze Dernière modification le 01/05/2024

- · 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 bipunctatus Jacq, Phaseolus inamoenus L, Phaseolus limensis Macfad, Phaseolus lunatus var. macrocarpus Benth, Phaseolus portoricensis Sprengel, Phaseolus puberulus Kunth, Phaseolus saccharatus Macfad, Phaseolus tonkinensis Lour, Phaseolus zuaresii Zuccagni;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Caribbean lima bean, round-seeded lima bean, potato-lima bean (eu), Abongband, Agwa, Akbaka, Akpatramo, Amaijalero, Apteram, Awuje, Behna, Beloi, Butter bean, Civet bean, Ckuku, Daful, Dau bach-bien, Dau-diem, Dau-ngu, Ebigaaga, Ewuje, Feijao-magalo, Frijol caballero, Htawbat-pe, Kachang china, Kachang jawa, Kachang mas, Kachang serendeng, Kal-beir-kan, Kara, Kawl-be, Kekara, Khasi kollu, Korokoco, Kpokpo, Kratok, Limski fiÅ%ol, Lobia, Lobiya, Obuhindhini, Obuyindiyindi, Okuku, Onguk, Orusa, Patani, Pe-bra, Pe-byu-gyi, Pe-gya, Roway, Santagu-pe, Sem, Sieva Bean, Taipee, Tim-sin, Tua rachamat, Tunoran, Wake;



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

Partie(s) comestible(s)(((0(+x) : graines, feuilles, pods (gousses/cosses), légume, fleurs(((0(+x))))

 $Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)\}\}\ culinaire(s):$

-les feuilles, les jeunes gousses et les graines sont toutes consommées ; jeunes pousses cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*);

-les graines sont consommées fraîches ou après séchage ; elles sont également frites dans l'huile ; les haricots secs sont bouillis ou cuits ; ils peuvent être utilisés dans les soupes et les ragoûts ; les graines sont parfois cultivées comme les germes de soja, puis cuites et mangées (((0(+x)).

Parties comestibles: graines, feuilles, gousses, légumes, fleurs ((0(+x) (traduction automatique) | Original : Seeds, Leaves, Pods, Vegetable, Flowers (((0(+x)) Les feuilles, les jeunes gousses et les graines sont toutes consommées. Les graines sont consommées fraîches ou après séchage. Ils sont également frits dans l'huile. Les haricots secs sont bouillis ou cuits au four. Ils peuvent être utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les graines sont parfois cultivées sous forme de germes de soja puis cuites et mangées. ATTENTION Certaines sortes contiennent du poison (acide cyanhydrique). Ceci est détruit par une cuisson minutieuse. Les haricots contiennent également un inhibiteur de protéines, mais celui-ci est détruit par la

cuisson

Partie testée : $graine^{\{\{0(+x) \text{ (traduction automatique)} \}}$ Original : $Seed^{\{\{0(+x)\}\}}$

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (m	g) Fer (mg)	Zinc (mg)
12	1407	337	19.8	vitamines A (μg) Tr	0	5.6	0



Précautions :

cf. consommation

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

dont classification: