Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem., 1819 (Tomatillo)

Identifiants : 24194/phyixo

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

Dernière modification le 27/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Physalis ;***
- ***Synonymes : Physalis aequata J. Jacq. ex Nees 1831 (synonyme de "Physalis philadelphica Lam.", selon GRIN) ;***
- ***Synonymes français : tomatille, alkékenge du Mexique, coqueret, tomate fraise, physalis, physalis violet [cv. 'Purple de milpa'], coqueret violet [cv. 'Purple de milpa'], alkékenge du Mexique 'Purple de milpa' [cv. 'Purple de milpa'], tomatillo violet [cv. 'Purple de milpa'], petite tomate du Mexique, tomatillo du Mexique, coqueret à feuilles d'ansérine, alkékenge du Mexique 'Toma Verde' [cv. 'Toma verde'], physalis 'Toma verde' [cv. 'Toma verde'], Tomatillo 'Toma verde' [cv. 'Toma verde'], tomatillo verde [cv. 'Toma verde'], physalis géant jaune [cv. 'Yellow giant'], tomatillo géant jaune [cv. 'Yellow giant'], alkékenge du Mexique 'Yellow giant' [cv. 'Yellow giant'] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : green Mexican tomatillo, husked tomato (husk-tomato), jamberry, Mayan husked tomato, Mexican husk tomato, Mexican ground cherry, tomatillo, miltomate, tomate de Fresadilla, large-flower tomatillo (large-flowered Tomatillo), tomatillo ground-cherry, Mexicali Tomatillo, tomatillo , tomate de cáscara (es), tomate de culebra (es), tomate de fresadilla (es), tomate Mexicano (es), tomate verde (es), tomatillo (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -1°C ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit, légume$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) : les fruits sont consommés frais ; ils peuvent être utilisés pour la confiture, les sauces, marinades, ou les jus ; ils sont utilisés dans les soupes, les currys, et dans les plats de viande cuits ; les fruits immatures sont souvent utilisés dans une sauce pimentée$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

  Les fruits sont consommés frais. Ils peuvent être utilisés pour la confiture, les sauces, les cornichons ou les jus. Ils sont utilisés dans les soupes, les currys et les plats de viande cuite. Les fruits non mûrs sont souvent utilisés dans une sauce au piment fort

Partie testée : fruits - crus{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Fruit - raw{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.6	134	32	0.96	11.4	12	0.62	0.2

(1)ATTENTION : toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits, sont toxiques.(1*)ATTENTION : toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits, sont toxiques{{{5(+)}.*

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

- *Autres infos : Le taxon Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem. est souvent traité comme synonyme de Physalis philadelphica Lam. En effet, suite à de vastes études cellulaires biologiques et taxonomiques, cette dernière à été d'abord considérée comme variété de la première, puis finalement comme espèce distincte/différente ; actuellement, on considère généralement que l'espèce Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem. englobe les variétés, formes et cultivars domestiqués{{{(dp*)(Wiki(+))}. N.B. : Physalis aequata Jacq. est également souvent considéré comme synonyme de Physalis philadelphica Lam. (à tort, dès lors que l'on admet que Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem. et Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem. sont deux espèces distinctes/différentes){{{(rp*)}.*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est un légume cultivé commercialement{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a commercially cultivated vegetable{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale. Il convient aux climats tempérés à subtropicaux. Il convient aux climats plus chauds. Les plantes sont endommagées par le gel. Ils font mieux dans un sol riche en plein soleil. Une température supérieure à 16 ° C est préférable. Au Zimbabwe, il atteint 1 500 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. It suits temperate to subtropical climates. It suits warmer climates. Plants are damaged by frost. They do best in rich soil in full sun. A temperature above 16Â°C is best. In Zimbabwe it grows up to 1,500 m above sea level{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Afrique, Australie, Bahamas, Botswana, Afrique centrale, Amérique centrale, Congo, Îles Cook, Afrique de l'Est, Europe, Guatemala, Inde, Jamaïque, Kenya, Île Lord Howe, Mexique, Amérique du Nord, Porto Rico, Slovénie, Afrique du Sud, Sud Afrique, Taiwan, Tanzanie, Trinidad, Ouganda, USA, Zambie, Zimbabwe{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Australia, Bahamas, Botswana, Central Africa, Central America, Congo, Cook Islands, East Africa, Europe, Guatemala, India, Jamaica, Kenya, Lord Howe Island, Mexico, North America, Puerto Rico, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Taiwan, Tanzania, Trinidad, Uganda, USA, Zambia, Zimbabwe{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 75 à 100 espèces de Physalis{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 75-100 Physalis species{{{0(+x)}.

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

  - ***"Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 434 à 437, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) :*** https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/mexican_husk_tomato.html ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/31748/ ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Physalis_ixocarpa ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29602557 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 452 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 790 ; Creasey, R., 2000, Edible Mexican Garden. Periplus p 55 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 235 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 407 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 302 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 110 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 155 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 94 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1744, 1869 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 188 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 100 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 322 ; Physalis ixocarpa Brot. ex Hornem. (Hort. bot. hafn. suppl. 26. 1819) was applied to naturalized plants in Portugal, which probably also = Physalis philadelphica fide F Veracruz ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 667 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 8 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 293 ; https://cookislands.bishopmuseum.org