

Prunella vulgaris* L. subsp. *asiatica

Identifiants : 25779/pruvula

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lamiaceae ;**
- **Genre : Prunella ;**

- **Synonymes : *Prunella incisa* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Carpenter Weed, , Brinola, Brunela, Czemborek, Metspiparmunt, Prunela ;**



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

Feuille (jeunes, dont pointes et bourgeons ; fraîches (avec parcimonie ; aromatiques (âpreté, crues/cuites)¹) ou séchées (aromatisantes (macérations/alcools)¹) fleur¹ (décoratives (dont boissons)¹) Une boisson peut être préparée en laissant tomber les feuilles fraîchement hachées ou séchées dans de l'eau froide. Les jeunes feuilles et pousses sont consommées crues en salade. Ils sont également cuits avec d'autres légumes verts comme potager. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou aux ragoûts



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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