

Quercus robur L., 1753 subsp. pedunculiflora (k. koch) menitsky 1967 (K. Koch) Menitsky 1967

Identifiants : 26657/querobc

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Quercus ;

- **Synonymes :** Quercus borealis, Quercus pedunculata Ehrh ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** English Oak, Truffle Oak, Red Oak, Black oak , Dob, Dub, French oak, Leten dab, Pedunculate oak, Russian oak, Sapli mese, Tamm, Xia li ;



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

Fruit (glands)¹ et feuille¹ comestibles.(1*)

Détails :

Graine ? cuite : nourrissante mais indigeste. Hachée et grillée, la graine est utilisée comme substitut d'amande. Elle peut être séchée, réduite en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangé avec des céréales pour faire du pain. La graine contient des tanins amers, ceux-ci peuvent être lessivés en lavant soigneusement la graine à l'eau courante, bien que de nombreux minéraux soient également perdus. La graine peut être utilisée soit entière, soit séchée et réduite en poudre. Cela peut prendre plusieurs jours voire plusieurs semaines pour lessiver correctement les graines entières, une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau. Le lessivage de la poudre est plus rapide. Un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé. La méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver. La graine en germination était déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu l'essentiel de son astringence. La graine torréfiée est un succédané du café.

Une gomme comestible est obtenue à partir de l'écorce. Un autre rapport dit qu'une manne comestible est obtenue à partir de la plante et qu'elle est utilisée à la place du beurre dans la cuisine. Ce rapport fait probablement référence à la gomme^{{{(S+)}.

Feuilles - épice^{{{(dp*)(1)}.

Les glands sont torréfiés et utilisés comme substitut du café. Pour manger, ils doivent être bouillis dans l'eau ou moulus et

lavés à fond pour éliminer les tanins solubles dans l'eau. Ils ont été utilisés comme aliment de famine et pour faire du pain. L'arbre est la source d'une manne comestible. Il est utilisé à la place du beurre en cuisine. Le bois est utilisé pour aromatiser les vins en barriques et les aliments sur les barbecues



néant, inconnus ou indéterminés.(1)il est fortement recommandé d'éliminer le maximum de tanin (substance amère) en préparant les glands de différentes manières⁽⁽⁽¹⁾⁾ ; exemple : ébouillanter puis éplucher les graines, les écraser puis les envelopper la bouillie/purée obtenue dans un torchon, et terminer en rinçant à l'eau⁽⁽⁽¹⁾⁾ de sorte que les tannins imbibent et/ou traversent le torchon^{(((dp))}.*

Troubles digestifs possibles. Peut retarder l'absorption des alcaloïdes et autres médicaments alcalins⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :

- *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-174831 ;
- *"GRIN" (en anglais) :* <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=411668> ;