

Scorzonera hispanica L., 1753 cv. 'Géante Noire' (Scorsonère)

Identifiants : 29527/scohis1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Scorzonera ;

- Synonymes français : scorsonère d'Espagne, salsifis noir, salsifis d'Espagne, scorsonère Géante noire de Russie, scorsonère noire, écorce noire, cressonère, corsionère, corsonèle, écornère, scorsonère géante de russie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black oysterplant, beach salsify, black-salsify (black salsify), common viper's-grass, scorzonera, Spanish-salsify, schorseneer (nl), Garten-Schwarzwurzel (de), Gemüse-Schwarzwurzel (de), Schwarzwurzel (de), scorzonera (it), escorcioneira (pt), salsifí negro (es), svartrot (sv) ;



- 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)}}} : fleurs, feuilles, racine, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaires :

-elle peut être consommée crue, en salade ou cuite comme un légume ;

-les racines sont épluchées et trempées avant la cuisson pour enlever le goût amer ; les racines grillées sont utilisées comme substitut de café ;

-les feuilles sont utilisées dans les salades^{{{0(+x)}}} (ou cuites, ex. comme potherbe ? (qp*)).

-les pétales de fleurs peuvent être parsemés sur une salade^{{{0(+x)}}}.

Il peut être consommé cru en salade ou bouilli comme légume. Les racines sont pelées et trempées avant la cuisson pour éliminer le goût amer. Les feuilles sont utilisées dans les salades. Les pétales de fleurs peuvent être saupoudrés sur une salade. Les racines torréfiées sont utilisées comme substitut du café

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

Original : Root raw^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par inconnu, via meillandrichardier

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Scorzonera_hispanica-Géante_Noire ;

dont classification :

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33412> ;

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 562 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 48 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 463 ; Bosch, C.H., 2004. *Scorzonera hispanica* L. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>}. Accessed 22 October 2009 22 October 2009 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 42 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 454 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 600 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 322 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 289 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 99 ; 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 1849 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 189 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 543 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 128 ; Sp. pl. 2:791. 1753 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 71 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 54 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 341