

Armoracia rusticana P.Gaertn., B.Mey. & Scherb., 1800 variegata (Raifort)

Identifiants : 3173/armrus1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Armoracia ;

- Synonymes : *Armoracia lapathifolia* Gilib, *Armoracia sativa* Bernhardt, *Cochlearia armoracia* Linnaeus, *Nasturtium armoracia* (Linnaeus) Fries, *Rorippa armoracia* (Linnaeus) A. S. Hitchcock, *Rorippa rusticana* (G. Gaertner et al.) Godron ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Horseradish , Creole mustard, Hren, Hrin, Khren, La gen, Madaroigas, Maeroigas, Navadni hren, Red cole, Torma, Tormalapu ;



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

Son goût puissant rappelle un peu celui de la moutarde et du wasabi (qu'il peut donc remplacer, que ce soit dans un plat, sur le bord de l'assiette ou dans une sauce) et assaisonnera parfaitement vos recettes. Râpé comme condiment, il relèvera les viandes, les poissons fumés, les sauces ou la choucroute.

Détails :

Racine crue (brute)^{{{0(+x)}}} ; condiment important localement^{{{27(+x)}}}. Feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe)^{{{(dp*)27(+x)}}}.

Racine (racines^{1,27(+x)} fraîches crues ou cuites^{{{1}}} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}}, feuille (jeunes feuilles^{{{1,27(+x)}}} crues ou cuites^{{{27(+x)}}} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}}, fleur (fleurs [accompagnement : garniture^{{{(dp*)}}} (décoration¹) ; et assaisonnement : condiment^{{{(dp*)}}} piquant¹]) et fruit (graines germées^{{{27(+x)}}}) comestibles.(1*)

La racine est transformée pour produire une sauce au raifort. Il est finement moulu et ajouté à la crème fouettée. Il n'est pas cuit mais utilisé froid comme la moutarde avec de la charcuterie. Les racines fraîches sont utilisées pour aromatiser les viandes, les légumes et les cornichons. Les jeunes feuilles peuvent être ajoutées aux salades et utilisées dans les soupes et les sauces. Ils sont une épice. ATTENTION: Le raifort est un arôme et ne doit être consommé qu'en petites quantités

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
74.7	253	61	4.5	0	120	2.0	0



néant, inconnus ou indéterminés. La plante entière présente une certaine toxicité due à des glycosides^{{{{27(+x)}}}.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :