Artemisia dracunculus L., 1753 var. glauca (Estragon de Russie)

Identifiants : 3230/artdrab

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

Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Artemisia ;***
- ***Synonymes : Artemisia dracunculoides var, Artemisia dracunculus var, Artemisia glauca var, Artemisia inodora Willd, Artemisia redowskyi Ledeb, et d'autres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Russian tarragon, false tarragon, dragon wormwood, dragon Sagwort , Dragon mugwort, Estragon, Pehtran, T'arkhuna ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -40°C ;***

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

  Feuille (feuilles crues$^{\{\{\{5(+),27(+x)}$ (fraîches$^{(dp*)}$ ou séchées$^{5(+)}$) [assaisonnement$^{(dp*)}$: aromate (condiment$^{\{\{\{27(+x)}$ aromatique$^{(dp*)\mu/aromatisant\mu 2(+)(dp*),5(+)}$) {pour soupes$^{5(+)}$, sauces27(+)µ, vinaigres, etc...$^{\{\{\{5(+),\{\{\{27(+x)}$}] ; jeunes pousses cuites [nourriture/aliment : harbe/plante potagère (légume feuille/vert)]$^{\{\{\{5(+)}$) comestible.

  Détails :

  Feuilles séchées$^{\{\{\{0(+x)}$; condiment important$^{\{\{\{27(+x)}$; couramment utilisé dans de nombreuses recettes traditionnelles. Sa saveur, très agréable, est assez proche de la réglisse, et son arôme est excellent dans les salades. L'estragon est également particulièrement apprécié en raison de son effet bénéfique sur la digestion et est donc souvent utilisé avec des aliments gras. Une huile essentielle de feuilles est utilisée comme substance aromatisante$^{\{\{\{5(+)}$.

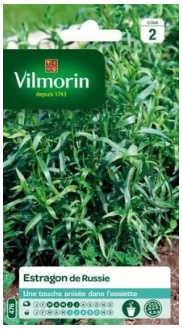
  ATTENTION: L'huile est toxique. L'huile peut être extraite par distillation d'huile et utilisée en aromatisation. Les feuilles sont utilisées pour leur aromatisation. Ils sont utilisés dans les salades, les plats de légumes et pour aromatiser la mayonnaise, les gelées, le vinaigre et les liqueurs. Ils sont utilisés pour faire des boissons alcoolisées. (Attention: l'alcool est une cause de cancer

  Partie testée : feuilles - séchées$^{\{\{\{0(+x)\ (traduction\ automatique)}$
  Original : Leaves - dried$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
7.7	*1236*	*296*	*22.8*	*420*	*50.0*	*32.3*	*3.9*

néant, inconnus ou indéterminés.ATTENTION : bien qu'aucun cas de toxicité n'ait été observé pour cette espèce, le contact cutané avec certains membres de ce genre peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes[{{{5(+)}}].

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



Par inconnu, via germineo

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/54936/#b ***;***

      dont classification :
    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-58646 ***;***