

***Astragalus propinquus* Schischkin , 1933**

(Astragale chinoise)

Identifiants : 3668/astpro

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Fabales ;**
- **Famille : Fabaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Fabales ;**
- **Famille : Fabaceae ;**
- **Tribu : Galegeae ;**
- **Genre : Astragalus ;**

- **Synonymes : x (=) basionym, *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge, *Astragalus membranaceus* var. *mongolicus* (Bunge) P.K.Hsiao, *Astragalus propinquus* var. *glabra* Vyd., *Phaca membranacea* Fisch. ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Milk vetch, Hwanggi , Hoangky, Huangchoy, Huang qi, Pak kei ;**



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

Racine (racines¹⁸⁸ [nourriture/aliment : légume^{(((dp*))}]) comestible.

Détails :

Bien que la racine soit trop dure à mastiquer, vous pouvez l'attendrir par trempage ou cuisson ; elle peut être ajoutée aux soupes de toutes sortes et est merveilleuse dans les soupes à l'ail, à l'oignon, aux carottes, aux champignons (shiitakes) et au miso, utilisées pour le renforcement du système immunitaire.

Des racines de bonne qualité doivent avoir une couleur jaune foncé uniforme et un goût légèrement sucré⁽⁽⁽¹⁸⁸.

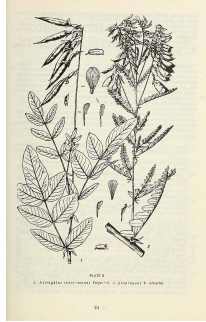
Les racines sont souvent consommées dans les soupes avec du poulet et de la viande. Ils sont séchés et tranchés. Il est également utilisé dans les thés, le vin et la bouillie de riz diluée



ATTENTION : de nombreux membres de ce genre contiennent des hétérosides toxiques ; toutes les espèces à gousses comestibles peuvent être distinguées par leur gousse ronde ou ovale qui ressemble un peu à une reine-claude ; un certain nombre d'espèces aussi peuvent accumuler des niveaux toxiques de sélénium lorsqu'elles sont cultivées dans des sols qui sont relativement riches en cet élément. ATTENTION : de nombreux membres de ce genre contiennent des hétérosides toxiques ; toutes les espèces à gousses comestibles peuvent être distinguées par leur gousse ronde ou ovale qui ressemble un peu à une reine-claude ; un certain nombre d'espèces aussi peuvent accumuler des niveaux toxiques de sélénium lorsqu'elles sont cultivées dans des sols qui sont relativement riches en cet élément⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾.

- **Note médicinale : *******

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



Par Komarov (Komorov), V.L., *Flora of the U.S.S.R. (1934-1964) Fl. URSS vol. 12*, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante cultivée. Il est disponible sous forme séchée dans les magasins chinois en Australie^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a cultivated plant. It is available in dried form in Chinese stores in Australia^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tempérée. Il est originaire du nord de la Chine. Il est difficile de geler. Il convient à la zone de rusticité 5^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : A temperate plant. It is native to northern China. It is hardy to frost. It suits hardiness zone 5^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Chine, Indochine, Corée, Mongolie, Asie du Sud-Est, USA, Vietnam^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Asia, China, Indochina, Korea, Mongolia, SE Asia, USA, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il est utilisé en médecine^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is used in medicine^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-31282 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=413621> ;

dont livres et bases de données : ¹⁸⁸"The Desk Top Guide to Herbal Medicine (livre en anglais, par Brigitte Mars) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 137 (As

Astragalus membranaceus) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 102 (As *Astragalus membranaceus*) ; Fan, L., et al, *The Use of Edible Wild Plants and Fungi in Korean-Chinese Villages*. *Journal of Environmental Information Science* 44-5 p 71-79 (As *Astragalus membranaceus*) ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 466 (As *Astragalus membranaceus*) ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens*(As *Astragalus membranaceus*) ; Jia, X., et al, 2016, *Integrating transcriptomics and metabolomics to characterise the response of Astragalus membranaceus Bge. var. mongolicus (Bge.) to prograssive drought stress*. *BMC Genomics* 17:188 (This may be *Astragalus mongholicus*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 13 ; Mem. Acad. Imp. Sci. Saint Petersbourg, Ser. 7, 11(16):25. 1868; 15(1):30. 1869 (As *Astragalus membranaceus*) ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 (As *Astragalus membranaceus*) ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. “Admon” Press. 334pp. (p. 121-143).