

Terfezia boudieri Chatin

Identifiants : 38745/terfboud

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Pezizaceae ;
- Genre : Terfezia ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Terfaz Moroccan truffle, ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom^{{{{0(+)x}}}} Les organes de fructification sont mangés. Il est utilisé dans le ragoût d'agneau



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ahmed, A.A., Mohamed, M. A. and Hami, M.A., 1981, Libyan truffles: Chemical composition and toxicity. *Mushroom science* 11:833-42 ; Awameh, M. S., et al, Ascospore germination of Black Kame (Terfezia boudieri) *Mycologia* 72:91 pp 50-54 ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. *FAO Non Wood Forest Products Booklet* 17 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 254 (As Terfezia boudieri) ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 232 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 317 ; Uphof, ; Yildiz, A et al, 2005, Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey. *Food Chemistry* 89: 605-609