

***Tropaeolum majus* L., 1753 cv. 'Apricot Gleam'** **(Capucine)**

Identifiants : 39739/tromaj2

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 : Tropaeolaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Tropaeolaceae ;**
- **Genre : Tropaeolum ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Nasturtium, Indian cress , Capuchina, Capuchinho, Chagas, Climbing nasturtium, Dragusac, Dryland golden lotus flower, Espuela de galan, Garden nasturtium, Han ljubidrag, Jinlianhua, Ljubidrag, Maranuela, Mastranzo de Indias, Mastuerzo, Taco de novia, Taco de reina, Tall Nasturtium, Taung-kya-gale, Velika kapucinka ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : feuilles, graines, herbe, fleurs, épice, légume^{{{0(+x)}}}.

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

-les feuilles, pétales de fleurs et graines sont tous comestibles et ont un goût poivré épicé ;

-les feuilles et les fleurs sont consommées crues ; elles sont utilisées dans les salades, sandwichs, plats de légumes et sont farcies comme des feuilles de vigne ;

-les fleurs peuvent être ajoutées à des vinaigres ;

-les bourgeons de fleurs et les jeunes fruits sont utilisés comme un substitut de câpres dans les sauces ;

-les graines mûres peuvent être consommées rôties ; elles peuvent être utilisées comme substitut du poivre^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles, les pétales de fleurs et les graines sont tous comestibles et ont un goût piquant. Les feuilles et les fleurs sont consommées crues. Ils sont utilisés dans les salades, les sandwichs, les plats de légumes et sont farcis comme des feuilles de vigne. Les fleurs peuvent être ajoutées aux vinaigres. Les boutons floraux et les jeunes fruits sont utilisés comme substitut aux câpres en sauce. Les graines mûres peuvent être consommées grillées. Ils peuvent être utilisés comme substitut du poivre

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

Original : Flowers^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	130	0	0



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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :