

Tuber aestivum (Wulfen) Pers., 1801 **(Truffe de la Saint-Jean)**

Identifiants : 39779/tubeaest

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Pezizomycetes ;
- Ordre : Pezizales ;
- Famille : Tuberaceae ;
- Genre : Tuber ;

• **Synonymes : *Tuber macrosporum* Vittad ;**

• **Synonymes français : truffe blanche d'été ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : truffle, summer truffle, Cook's truffle, red-grained black truffle, summer black truffle, truffe de la Saint-Jean , Xiakuaijun ;**

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

Partie(s) comestible(s) : champignon, herbe, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

-les sporophores sont consommés ; très jeunes, ils peuvent être consommés crus ; ils sont normalement cuits au four, sautés dans le beurre ou ajoutés aux soupes.

Les organes de fructification sont mangés. Très jeunes, ils peuvent être consommés crus. Ils sont normalement cuits au four, sautés dans du beurre ou ajoutés aux soupes

Partie testée : truffe (traduction automatique)

Original : Truffle

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
54.8	0	0	31.4	0	0	0	0



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

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{(0+*)}}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chine, République tchèque, Europe, Hongrie, Inde, Italie, Japon, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Scandinavie, Sicile, Slovénie, Espagne, Suède, Turquie, USA^{{{(0+*) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Britain, Bulgaria, China, Czech Republic, Europe, Hungary, India, Italy, Japan, North America, Norway, Poland, Scandinavia, Sicily, Slovenia, Spain, Sweden, Turkey, USA^{{{(0+*)}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tuber_aestivum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tuber_aestivum_(en_français)) ;

dont classification :

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

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 118 ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 292 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 256 ; Hall, I. R. Ectomycorrhizal Fungi with Edible Fruiting Bodies, 3. Tuber magnatum, Tuberaceae. Economic Botany, Vol. 52, No. 2, pp. 192-200 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 94 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1872 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 55 ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 240 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 674 ; Uphof, ; www.plantnames.unimelb.edu.au