Valerianella locusta (L.) Laterr., 1821 f. locusta (Doucette)

Identifiants : 40290/vallocc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Caprifoliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Dipsacales ;***
    - ***Famille : Caprifoliaceae ;***
    - ***Genre : Valerianella ;***
- ***Synonymes : Valeriana locusta L, Valeriana locusta var. olitoria L, Valerianella olitoria (L.) Pollich ;***
- ***Synonymes français : doucette du potager, mâche, mâche potagère, mâche cultivée, mâche du potager, rampon, valérianelle potagère ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Corn salad, White pot herb, European lamb's lettuce , Ackersalat, Bel boccone, Canonigos, Corn salad, Dolcetes, Doucette, Dulceta, Feldsalad, Fetticus, Field salad, Hog salad, Lambâ's lettuce, Mache, Marsh salad, Matovilec, Navadni motovilec, Nut lettuce, Raiponce, Rapunzel, Valerianela, Valerianita ;***

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

  Les jeunes plants sous forme de rosette (ainsi que les graines germées) sont principalement consommés en/comme salade(s) mais peuvent aussi être cuisinés comme légume (potherbe) ; leur saveur est douce.

  Détails :

  Feuille (dont tiges ; crues[1] ou cuites[1)], fleur[1] (décoratives[1)], et graines (germes[1]) comestibles.

  Parties aériennes de la plante consommées en salade[{{{27(+x)}].

  Les feuilles sont consommées principalement fraîches. Ils sont utilisés dans les salades. Ils peuvent être légèrement cuits et utilisés dans les soupes et les omelettes. Les fleurs et les tiges de fleurs sont mangées

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

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-103335 ***;***

      dont classification :