

***Vigna unguiculata* (L.) Walp., 1843 subsp. X (Haricot bretzel)**

Identifiants : 40659/vigungx

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **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 ;
- Genre : *Vigna* ;

- **Synonymes :** *Dolichos biflorus* L., *Dolichos catjang* Burm.f., *Dolichos hastifolius* Schintzl, *Dolichos lubia* Forsskal, *Dolichos melanophthalmus* DC, *Dolichos monachalis* Brot, *Dolichos obliquifolius* Schintzl, *Dolichos sesquipedalis* L., *Dolichos sinensis* L., *Dolichos tranquebaricus* Jacq, *Dolichos unguiculatus* L., *Lieberechtsia scabra* De Wild, *Phaseolus cylindricus* L., *Phaseolus sphaerospermus* L., *Phaseolus unguiculatus* (L.) Piper, *Vigna brachycalyx* Baker. f., *Vigna catjang* (Burm. f.) Walp, *Vigna cilindrica* (L.) Skeels, *Vigna scabra* (De Willd.) T. Durand & H. Durand, *Vigna scabrida* Burtt. Davy, *Vigna sinensis* (Linn.) Savi ex Hassk, [or *Vigna unguiculata* *Unguiculata* Group ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** pretzel bean , Adenguare, Agwa, Akara-binch, Akedi, Akitereku ase, Amuli, Asedua kokoo, Barbati, Be-hlawi, Belawi, Beloi, Besei, Birijori, Black eye pea, Black-eyed bean, Bodi, Bojo, Boo, Bora bean, Bori, Caspi chichlayo, Dau den, Dau-trang, Dinaba, Dinawa, Dolique a oeil noir, Dunguri, Eboo, Eggobe, Ekiyindiru, E-lél, Enkoole, Ere, Ewa, Ewe, Feijao-macanha, Fore-metan, Frejol, Frijol de vaca, Gahat, Imare, Imbumba, Indumba, Iniangu, Jiang dou, Kacang merah, Karnikara, Kattukanam, Kelege kelegete, Kollu, Kuerbse, Laputu, Likote, Madan bean, Mandala, Mazi bori, Mbwenge, Mkunde, Mole, Mpindi, Mugobiswa, Munaoa, muNyemba, Mwende, Ngor, Nhebe-limboncadje, Nhebe-limboque, Niaw, Niebe, Nkasa, Nsili, Nyawa, Nyemba, Nyebe, Nyele, Obo, Obo alwala, Omugobe, Peanut bean, Pini, Sasage, Sbaithai, Seb, Shirshira, Sosso, Tau kok, Tchaasse, Te bin, Thua pum, Tindlubu, Tinhlumayo, Titoun'ti, Tnainyeritonn'te, Towo, Wake, Wakei, Watalo-binch, Yoo ;



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

Le niébé est le légume sec favori dans de nombreuses régions d'Afrique. On fait cuire les graines mûres et on les consomme seules ou avec des légumes, des épices et souvent de l'huile de palme, pour produire une soupe de haricots épaisse, qui accompagne l'aliment de base (manioc, igname, plantain). En Afrique de l'Ouest, on décortique les graines et on en fait de la farine que l'on mélange à des oignons émincés et des épices pour confectionner des galettes soit frites (les boulettes d'akara"), soit cuites à la vapeur (le "moin moin"). Au Malawi, les graines sont cuites à l'eau avec le tégument intact, ou avec le tégument enlevé par trempage et en laissant les graines dans le sol pendant quelques heures. De petites quantités de farine de niébé sont transformées en biscuits, farine composée et aliments pour bébés au Sénégal, au Ghana et au Bénin.

Les jeunes feuilles, les jeunes gousses et les graines mûres sont toutes consommées. Ils peuvent être cuits à la vapeur, bouillis, sautés, etc. Les feuilles peuvent être séchées et stockées. Les graines séchées sont utilisées dans les soupes et les ragoûts. Ils sont moulus en farine ou fermentés. Les graines sont également utilisées pour les germes de soja

Partie testée : graines - sèches^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Seeds - dry^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.2	1189	284	23.5	0	1.5	6.4	0



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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :