Chenopodium nuttalliae Saff., 1918 (Huauzontle)

Identifiants : 7615/chenut

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 19/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Amaranthaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Amaranthaceae ;***
    - ***Genre : Chenopodium ;***
- ***Synonymes : Chenopodium berlandieri Moq. subsp. nuttalliae (Saff.) H. D. Wilson & Heiser (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN), Chenopodium berlandieri [Chenopodium berlandieri Moq. subsp. nuttalliae (Saff.) H. D. Wilson & Heiser (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN)], Chenopodium quinoa Willd. 1798 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : épinard rouge des aztèques, huauhzontle, huazontle, brocoli aztèque, pitseed ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : huauzontle ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: légume$^{27(+x)}$ {ex. : comme potherbe, substitut d'épinard$^{\{\{\{(dp*)}$}]) et fruit (graines$^{0(+x),27(+x)}$ crues$^{27(+x)}$ {brutes$^{(dp*)}$ ou salées$^{27(+x)}$}) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Comme pour les autres membres de la famille des chénopodes, les feuilles, les branches, les fleurs (inflorescences) et les graines de huauzontle sont toutes comestibles.

  La plante est utilisée à la fois comme herbe et comme légume dans la cuisine mexicaine. Bien qu'il soit consommé dans tout le Mexique, il est le plus souvent consommé dans le centre du pays, en particulier dans les États de Tlaxcala, Mexico, Guerrero, Morelos et dans le sud de Mexico.

  Le plat le plus populaire est la crêpe de huauzontle farcie au fromage et nappée de sauce tomate. Alternativement, les huauzontles peuvent être enrobés d'une pâte aux ?ufs et frits avec un bâtonnnet de fromage mexicain salé. Le Huauzontle est utilisé pour assaisonner les salades, les ahuautles (?ufs d?un insecte utilisés comme caviar) à la sauce pasilla et les filets de b?uf.

  Les graines mûres peuvent également être moulues en farine pour faire des tortillas.

(1*)ATTENTION : présence de saponines et d'acide oxalique, pouvant être toxiques à fortes doses : voir fiches toxines, pour plus d'infos.(1*)ATTENTION : présence de saponines et d'acide oxalique, pouvant être toxiques à fortes doses : voir fiches toxines, pour plus d'infos{{{dp*}}}.

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

De gauche à droite :

Par Pabs004, via wikimedia
Par Pabs004, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un aliment populaire{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a popular food{{{0(+x)}}}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il peut tolérer les climats froids et secs{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a temperate plant. It can tolerate cold and dry climates{{{0(+x)}}}.

  - ***Localisation :***

    Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Central America, Mexico, North America{{{0(+x)}}}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 100-150-250 espèces de Chenopodium. Ils se trouvent principalement dans les régions tempérées. Aussi mis dans la famille Chenopodiaceae. Not dans The Plant List{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : There are about 100-150-250 Chenopodium species. They are mostly in temperate regions. Also put in the family Chenopodiaceae.Not in The Plant List{{{0(+x)}}}.

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Chenopodium_nuttalliae ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2717591 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=10192 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 83, par Louis Bubenicek) ;

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 77 ; J. Wash. Acad. Sci. 8:523. 1918 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1750, 1831 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 182 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 632 ; Simmonds,N.W., 1979, Quinoa and relatives, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 29