Daucus carota L., 1753
(Carotte)

Identifiants : 10993/daucar1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Daucus ;***
- ***Synonymes : Man ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Wild carrot, Queen Anne's lace , Daraklik, Divlja mrkva, Frustinaca agreste, Gajor, Mrkev obecna prava, Mrkvica, Murok, Stafylinakas, Yabani, Zanorias bordes ;***

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

  Racine (jeunes et/ou tendres (avant floraison) : crues[1,32] ou cuites[1,32]), feuille[32] (dont pétioles, jeunes et/ou trendres : crues[1µ/cuitesµ1] et/ou aromatisantes[1]), fleur[1] (décoratives [crues[1,32µ/cuitesµ1]]) et fruit (graines : aromatisantes[1]) comestibles.

  Détails :

  Usage culinaire :

  -racines :

  1) plats : crues (râpées en salade...) ou cuites (en potées, soupes, purées, en accompagnement de plats en sauce [coupées en rondelles le plus souvent], ou seules et cuites à la vapeur) ;

  2) gateaux ;

  3) jus ;

  -feuilles (fanes) : en potages, pots-au-feu. Feuilles cuites comme potherbe[{{{(dp*)}}}].

Qualités : légume riche en carotène (provitamine A) mais aussi en fibres, minéraux, antioxydants et vitamines{{{(dp*).

Parties comestibles : racines, graines, fleurs, pousses, feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)* | *Original : Roots, Seeds, Flowers, Shoots, Leaves{{{0(+x) Les racines sont cuites et mangées. Ils sont utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les graines sont utilisées pour parfumer les ragoûts. Les racines séchées et torréfiées sont utilisées comme succédané du café. Les grappes de fleurs sont frites (cuites dans l'huile) et mangées. Les feuilles sont bouillies avec un mélange de feuilles. Ils sont également utilisés dans les soupes

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :