Daucus carota L., 1754 cv. 'Nantaise' (Carotte)

Identifiants : 11029/daucar42

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 28/04/2024

- ***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 ;***
- ***Synonymes français : Nantes (de), Demi-longue de Nantes ;***
- ***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*)}].

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

ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de la carotte, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier[{{{1].

Les carottes provoquent parfois des réactions allergiques chez certaines personnes ; le contact cutané avec la sève est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes[{{{5(+)].

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

Par inconnu, via fermedesaintemarthe

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

dont classification :