

Hemerocallis fulva (L.) L. var. angustifolia

Identifiants : 15831/hemfula

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Xanthorrhoeaceae ;
- Genre : Hemerocallis ;

- Synonymes : Hemerocallis lilioasphodelus var. fulva L ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : No-Kanzo, , Chin cheng tsai, Dok mai cheen, Fulvus daylily, Golden needles, Hoa hien, Huanghuacai, Kanzou, Kim cham, Orange day lily, Rumenorjava maslenica, Shina-kanzo, Wonchurri, Xuan cao, Yabu-kanzo, Yellow flower vegetable ;



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

Racine^{0(+x)} (bulbes⁰⁽⁺⁾/tubercules^{μ5(+),27(+x)} {crus ou cuits^{5(+),27(+x)}}, feuille (jeunes pousses^{0(5+),+x,27(+x)} et/ou très jeunes feuilles⁵⁽⁺⁾, légèrement défraîchies⁵⁽⁺⁾ ou^(dp*) séchées ; crues ou cuites^{5(+),27(+x)} } [assaisonnement^(dp*) {condiment^{27(+x)}} et/ou^(dp*) épaississant⁵⁽⁺⁾] ; et jeunes^{0(+x)} bourgeons floraux^{0(5+),+x} {frais^(dp*) ou séchées ; crus ou cuits⁵⁽⁺⁾} [assaisonnement^(dp*) {relish⁵⁽⁺⁾, aromate^{~0(+x)(dp*)}}] comestibles^{0(5+),+x}.(1*)

Détails :

Tubercules, jeunes pousses et fleurs consommés crus ou cuits^{5(+),27(+x)}. Les pétales sont épais et croquants, rendant leur consommation crue très agréable, avec une agréable douceur à la base en raison du nectar⁵⁽⁺⁾ (c'est une riche source de fer⁵⁽⁺⁾, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations sur la composition nutritionnelle^(dp*)) ; les jeunes^{0(5+),+x} bourgeons floraux^{0(5+),+x} et les fleurs sont consommés localement séchés comme condiment^{5(+),27(+x)} et/ou, concernant les fleurs⁵⁽⁺⁾, comme épaississant⁵⁽⁺⁾ (dans ce dernier cas, elles sont généralement cueillies un peu défraîchies et fermées⁵⁽⁺⁾) ; les bourgeons de lis séchés doivent être réhumidifiés pendant 30 minutes avant d'être ajoutés à un plat ; ils sont utilisés dans les sautés ainsi que les soupes et les ragoûts ; les jeunes bourgeons peuvent être bouillis et sont alors également utilisés pour aromatiser les aliments⁵⁽⁺⁾ ; ils ont une saveur rappelant le pois⁵⁽⁺⁾.

Les feuilles et les jeunes pousses sous consommées cuites comme un substitut d'asperge ou de céleri (c'est un excellent légume au goût sucré⁵⁽⁺⁾) ou comme potherbe^(dp*) ; les jeunes pousses peuvent être ajoutées aux salades⁵⁽⁺⁾ (les feuilles doivent alors être consommées très jeunes, car elles deviennent vite fibreuses⁵⁽⁺⁾).

Les racines, bulbes ou^{0(+x)} tubercules^{5(+),27(+x)} sont transformés en farine en cuisine ; ils sont également bouillis et écrémés, cuits au four, utilisés en purée ou pour faire des beignets⁵⁽⁺⁾ ; ils ont un goût de noisette ; les jeunes tubercules sont les meilleurs, mais la partie centrale des tubercules plus âgés est également bonne⁵⁽⁺⁾.(1*)

Les bourgeons de lys séchés doivent être trempés pendant 30 minutes avant d'être ajoutés à un plat. Ils sont utilisés dans les plats sautés ainsi que dans les soupes et les ragoûts. Les jeunes pousses peuvent être ajoutées aux salades. Les jeunes boutons floraux peuvent être bouillis. Ils sont utilisés pour aromatiser les aliments. La racine ou le bulbe peut être transformé en farine pour la cuisson. Ils sont également bouillis et crémés, cuits au four, écrasés ou transformés en

beignets



(1*)ATTENTION : de grandes quantités de feuilles sont censées être hallucinogènes ; blanchir les feuilles (par immersion des pousses dans le noir et/ou dans l'eau bouillante) supprime/enlève cette composante hallucinatoire^{{{{-5(+)(dp*)}}}.

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;