

Honckenya peploides (L.) Ehrh. subsp. major

Identifiants : 16188/honpepa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;
- Genre : Honckenya ;

- Synonymes : *Alsine peploides* Crantz, *Ammodenia peploides* (L.) Rupr, *Ammonalia peploides* (L.) Desv, *Arenaria diffusa* (Hornem.) Wormsk, *Arenaria littoralis* Salisb, *Arenaria peploides* L, *Arenaria portulacea* Lam, *Arenaria sitchensis* D. Dietr, *Cerastium succulentum* Crantz, *Halianthus peploides* Fr, *Holosteum succulentum* L, *Honckenya diffusa* (Hornem.) A. Love & D. Love, *Honckenya frigida* Pobed, *Merckia peploides* G. Don, *Minuartia peploides* (L.) Hiern ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sea sandwort, Ovate Sandwort, Sea chickweed , Ahsahklook, Eteeahhluk, It'garalget, Mytknagrak, Sea purslane, Seaside sandplant, Tukullget ;



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

Feuilles, graines^{{{0(+x)}}}.

La plante est fermentée dans du petit-lait (lactosérum) acide et utilisée comme la choucroute ; la plante peut être bouillie ou picklée ; elle peut être mangée crue en salade ou cuite et utilisée comme potherbe ; elle a un goût rappelant la bourrache.

Les feuilles sont cuites à plusieurs reprises, puis stockées dans des tonneaux en bois pour l'hiver^{{{0(+x)}}}.

La plante est fermentée dans du lactosérum aigre et utilisée comme de la choucroute. La plante peut être bouillie ou marinée. Elle peut être consommée crue en salade ou bouillie et utilisée comme potasse. Il a un goût de bourrache. Les feuilles sont bouillies plusieurs fois puis stockées dans des tonneaux en bois pour l'hiver. Seeds peut être utilisé en pâtisserie



ATTENTION : plante protégée en Aquitaine^{{{TB}}}.

- 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) ;