

Larrea tridentata (Sesse & Moc. ex DC.) Coville

Identifiants : 17979/lartri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Charophyta ;
- Classe : Conjugatophyceae ;
- Ordre : Zygnematales ;
- Famille : Zygnemataceae ;
- Genre : Larrea ;

- Synonymes : Larrea mexicana Moric, ?Larrea divaricata, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Creosote Bush - Chaparral , Little stinker, Coville, Chaparral ;



- Note comestibilité : **

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

Parties comestibles : boutons floraux, feuilles - thé^{z{{{0(+x)}} (traduction automatique)}} | Original : Flower buds, Leaves - tea^{z{{{0(+x)}}}} Les boutons floraux sont marinés dans du vinaigre et consommés en remplacement des câpres. Les brindilles sont mâchées pour soulager la soif. Les tiges et les feuilles sont utilisées comme substitut du thé. Une résine des feuilles et des brindilles retarde le rancissement du beurre, des huiles et des graisses



néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Larrea_tridentata ;

dont classification :

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

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 251 ; Contr. U.S. Natl. Herb. 4:75. 1893 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 797 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 249 ; Forest Genetic Resources Situation in Mexico, FAO 2012 Annex 15 p 286 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 371 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 338 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 471 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1765 ; Kunkel, ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 241 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 197 ; Uphof,