

Lomatium nudicaule (Pursh) J.M. Coult. & Rose, 1900

Identifiants : 18987/lomnud

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **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 : Lomatium ;

- **Synonymes :** *Lomatium leiocarpum*, *Peucedanum nudicaulis* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *pestle parsnip*, *barestem biscuitroot* , *Barestem desert-parsley* ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 6-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-racine - crue ou cuite ; le goût est un peu comme un panais épicé chaud ; la racine peut être torréfiée et utilisée comme légume, ou peut être séchée et moulue en poudre puis utilisée comme arôme dans les soupes, etc.; -feuilles et jeunes pousses - con Les sommets sont bouillis dans une soupe comme du céleri. Ils sont également consommés comme légume. Les racines peuvent être cuites et mangées. Les feuilles peuvent être congelées, mises en conserve ou séchées pour une utilisation future. Les jeunes fruits verts sont utilisés pour le thé



néant, inconnus ou indéterminés.

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

