

***Passiflora caerulea* L., 1753 cv. 'Constance Elliot'** **(Fleur de la passion)**

Identifiants : 23191/pascaea1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Malpighiales ;**
- **Famille : Passifloraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Passifloraceae ;**
- **Genre : Passiflora ;**

- **Synonymes : *Passiflora selloi* Dehnh, *Passiflora caerulea* var. *regnellii* Mast, *Passiflora caerulea* var. *glauca* Mast ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Blue passionflower*, *Blue crown passionflower* , *Guoi tay*, *Maracuja-azul*, *Mburucuya*, *Modra pasijonka*, *Nhanlong lam*, *Pasionaria*, *Pioqola*, *Wanthaj* ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit, fleurs^{{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les fruits mûrs sont consommés frais et utilisés pour parfumer les boissons ; les fruits immatures sont bouillis et mangés ;

-les fleurs peuvent être transformées en sirop^{{{{0(+x)}}}.

Les fruits mûrs sont consommés frais et utilisés pour aromatiser les boissons. Les fruits non mûrs sont bouillis et mangés. Les fleurs peuvent être transformées en sirop



néant, inconnus ou indéterminés. Cru et encore vert, le fruit contient de l'acide cyanhydrique^{{{{wiki}}}.

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



Par Hans B. (domaine public), via Wikimedia Commons

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :