

Passiflora caerulea L., 1753 cv. 'Pierre Pomié'

Identifiants : 23192/pascaea2

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- **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/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

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

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)):**

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :