

Physalis pubescens L., 1753 (Alkékenge doux)

Identifiants : 24222/phypub

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 : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Physalis ;
- Nom complet : Physalis pubescens var. pubescens ;

- Synonymes : Physalis barbadensis Jacq. 1781, Physalis villosa Mill. 1768 [Physalis pubescens var. pubescens] ;

- Synonymes français : cerise de terre, alkékengejaune doux (nom plutôt attribué au Coqueret du Pérou ; alkekenge jaune douce = erreur), coqueret ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : downy ground-cherry, ground-cherry, husk-tomato (husk tomato), low ground-cherry, strawberry-tomato, cape gooseberry, pubescent ground cherry, alchechengio pubescente (it), alquequenje-amarelo (pt), capulí (es), tomate fresadilla (es), tomate verde (es), muyaca (pe), dunlyktört (sv) ;



- Note comestibilité : ****

- 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^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaire(s) : les fruits sont consommés crus ; ils sont également séchés, marinés, cuits, et ajoutés aux salades ; ils sont utilisés dans les tartes, conserves, sauces, confitures et garnitures de crème glacée ; Ils peuvent être séchés dans le sucre pour être utilisés dans des gâteaux aux fruits^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également séchés, marinés, cuits et ajoutés aux salades. Ils sont utilisés dans les tartes, les conserves, les sauces, les confitures et les garnitures de crème glacée. Ils peuvent être séchés dans du sucre pour être utilisés dans les gâteaux aux fruits

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	3200 IU	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 27 (1808) [tt. 1060-1101] t. 1068*, via plantillustrations
Par Penfold, J.W., *Madeira flowers, fruits, and ferns (1845) Madeira Fl. t. 11*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il passe du niveau de la mer à 1300 m d'altitude. Il peut tolérer un peu d'ombre. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It grows from sea level to 1,300 m above sea level. It can tolerate some shade. It can grow in arid places^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Asie, Australie, Belize, Bolivie, Brésil, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, RD Congo, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, Équateur, El Salvador, Guyane française, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes, Guyane, Haïti, Hispaniola, Honduras, Indochine, Jamaïque, Martinique, Maurice, Mexique, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Amérique du Nord, Panama, Paraguay, Pérou, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Suriname, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, Antilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Antigua and Barbuda, Argentina, Asia, Australia, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central Africa, Central America, China, Colombia, Congo DR, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, Ecuador, El Salvador, French Guiana, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guyana, Haiti, Hispaniola, Honduras, Indochina, Jamaica, Martinique, Mauritius, Mexico, Myanmar, New Zealand, Nicaragua, North America, Panama, Paraguay, Peru, Puerto Rico, SE Asia, South Africa, Southern Africa, South America, Suriname, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 75 à 100 espèces de Physalis^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 75-100 Physalis species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-76404> ;
- ⁷⁵ *Les Plantes potagères - Description et culture des principaux légumes des pays tempérés (Vilmorin-Andrieux & Cie, 1883) :* https://fr.wikisource.org/wiki/Les_Plantes_potag%C3%A8res ;
- ⁵ *"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Physalis_pubescens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600211 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102403> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 488, par A. Paillieux et D. Bois), 91Description des Plantes potagères (Vilmorin) ;

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

Arenas, P. and Scarpa, G. F., 2006, Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Botanical Journal of the Linnean Society*. Vol. 153 (1): pp 73-85 (Also as *Physalis neesiana*) Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 180 Coradin, L. et al (Eds), 2011, *Especies Nativas da Flora Brasileira de Valor Economico Atual ou Potencial*. Brasilia MMA. p 193 Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 149 Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 402 Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 235 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 492 Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 222 Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 666 Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 189 Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 312 Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 537 Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 11th June 2011] Sp. pl. 1:183. 1753 Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, District Tshopo, DR Congo, *Gen Resourc Crop Evol*. 58:585-618 Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 67 USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)