

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P.Kumm., 1871 (Pleurote en huître)

Identifiants : 24880/pleuostr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Pleurotaceae ;
- Genre : Pleurotus ;

• Synonymes français : pleurote en forme d'huître, pleurote ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : oyster mushroom, tree oyster mushroom , Abalone mushroom, Bamboo sati, Hed rang rom Bhutan, Hiratake, Hira-take, How gu, Kanney, Kanye chyau, Marmo syamu, Mukhum hafalam, Naki shamong, Oyster mushroom, Patak, Pinggu, Pleurotte, Shimeji, Tit lakhar, Uyen, Welu sati ;

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

Partie(s) comestible(s) : champignon, épice, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : il est comestible mais peut causer de la diarrhée et des troubles intestinaux chez certaines personnes ; les jeunes sporophores sont utilisés dans des soupes, des pâtes et des plats de fruits de mer ; ils sont cuits, sautés au beurre, préparés en tempura, utilisés dans les soupes, les sauces et les ragoûts ; ils peuvent être séchés ou conservés dans de l'huile ; ils sont également surgelés ou appertisés.

Il est comestible mais peut provoquer des diarrhées et des troubles intestinaux chez certaines personnes. Les jeunes fructifications sont utilisées dans les soupes, les pâtes et les plats de fruits de mer. Ils sont cuits, sautés au beurre, préparés en tempura, utilisés dans les soupes, les sauces et les casseroles. Il peut être séché ou conservé dans l'huile. Ils sont également congelés ou en conserve

Partie testée : champignon cru (traduction automatique)

Original : Mushroom raw

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87.8	155	37	4.1	5	0	1.7	0.8



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

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



Par Jean-Pol GRANDMONT, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is sold in local markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Ils poussent et forment des touffes dans les arbres morts. Il pousse dans les zones boisées^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. They grow and form clumps in dead trees. It grows in wooded areas^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Arménie, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Caucase, Amérique centrale, Asie centrale, Chine, Costa Rica, Europe, Géorgie, Ghana, Grèce, Himalaya, Hong Kong, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie, Irak, Italie, Japon, Jordanie, Corée, Kirghizistan, Mexique, Népal, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pérou, Philippines, Pologne, Russie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sicile, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Sud Amérique, Espagne, Taiwan, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, USA, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Armenia, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central America, Central Asia, China, Costa Rica, Europe, Georgia, Ghana, Greece, Himalayas, Hong Kong, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Italy, Japan, Jordan, Korea, Kyrgyzstan, Mexico, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, Peru, Philippines, Poland, Russia, SE Asia, Serbia, Sicily, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Taiwan, Tasmania, Thailand, Turkey, USA, West Africa^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pleurotus_ostreatus_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pleurotus_ostreatus_(en_français)) ;

dont classification :

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

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

Alexopoulos, C.J., 1962, *Introductory Mycology*. Wiley Toppan. p 517 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 470 ; Bhaben, T., et al, 2010, *Wild edible fungal resources by ethnic tribes of nagaland, India*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 10(3) p 513 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 124 ; Boa, E. R., *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1802 ; Cherubini, A. & Landi, S., *Andar per Funghi*, Edizioni DieRre, p 60 ; Ciesla, W.M., 1998, *Non-wood forest products from conifers*. Non-wood forest

products 12, FAO, Rome, p 91 ; Dabbour, I. R. & Takruri, H. R., 2002, Protein quality of four types of edible mushrooms found in Jordan. *Plant Foods for Human Nutrition* 57:1-11 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 255 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 511 ; Genccelep, H. et al, 2009, Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms. *Food Chemistry* 113: 1033-1036 ; Gryzenhout, M., 2010, *Mushrooms of South Africa. Pocket Guide*. Struik. p 57 ; <https://www.mykoweb.com/CAF/edible.html> ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 84 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 68 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318, 1819, 1827 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 43 ; Manzi, P., and Pizzoferrato, 2000, Beta-glucans in edible mushrooms. *Food Chemistry* 68:315-318 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 419 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 61 ; *Mycologia* 86(2) p 173-180 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 125 ; Reinking, 1921, ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 451, 455 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 239 ; Tanaka, ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 41 ; Vetner, J., 2004, Arsenic content of some edible mushroom species. *Eur. Food Res. Technol.* 219: 71-74 ; Vetner, J., 2005, Lithium content of some common edible wild-growing mushrooms. *Food Chemistry* 90:31-37 ; Waters, C T, Morgan, W C, McGeary, D J, 1992, *Oriental Vegetables*. AgMedia, Victoria, Australia p108