

# Prosopis glandulosa Torrey var. torreyana

Identifiants : 25712/proglaa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Prosopis ;

- Synonymes : *Algarobia glandulosa* (Torr.) Cooper, *Algarobia glandulosa* (Torr.) Torr. & A.Gray, *Neltuma constricta* (Sarg.) Britton & Rose, *Neltuma glandulosa* (Torr.) Britton & Rose, *Neltuma neomexicana* Britton & Rose, *Prosopis chilensis* var. *glandulosa* (Torr.) Standl, *Prosopis juliflora* var. *constricta* Sarg, *Prosopis juliflora* var. *glandulosa* (Torr.) Cockerell, *Prosopis odorata* Torr. & FrÃ©m, *Prosopis juliflora* auct. non (Swartz.)DC, *Prosopis chilensis* auct. non (Mol.) Schwart ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Western honey mesquite, , Algarobo, Guichacho, Narab, Pluma de oro ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0+X)}}</sup> : graines, miel, fruit, nectar de fleurs, légume<sup>{{(0+X)}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{(0+X)}}</sup> culinaire(s) :

-les graines et les gousses ont été utilisées pour préparer de la farine et des gâteaux/cakes ;

-les gousses vertes contiennent une pulpe sucrée et peuvent être cuites et mangées ou utilisées dans les gelées ; les gousses séchées sont broyées en farine et utilisées dans les pains, gâteaux/cakes, muffins et pancakes (crêpes) ;

-la plante est la source d'une gomme ;

-le nectar de la fleur peut être aspiré<sup>{{(0+X)}}</sup>.

Les graines et les gousses ont été utilisées pour préparer des repas et des gâteaux. Les gousses vertes contiennent une pulpe sucrée et peuvent être cuites et mangées ou transformées en gelée. Les gousses séchées sont moulues en farine et utilisées dans les pains, gâteaux, muffins et crêpes. La plante est la source d'une gomme. Le nectar de la fleur peut être aspiré

Partie testée : graines<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Seeds<sup>{{(0+X)}}</sup>

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



*néant, inconnus ou indéterminés.*

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

- *Liens, sources et/ou références :*

*dont classification :*

*dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;*