## Sechium compositum (Donn. Sm.) C. Jeffrey, 1978

Identifiants: 29651/seccom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :
   Clade : Angiospermes ;
   Clade : Dicotylédones vraies ;
   Clade : Rosidées ;
   Clade : Fabidées ;
   Ordre : Cucurbitales ;
   Famille : Cucurbitaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle:
  - Règne: Plantae;
    Division: Magnoliophyta;
    Classe: Magnoliopsida;
    Ordre: Violales;
    Famille: Cucurbitaceae;
    Genre: Sechium;
- Synonymes: Microsechium compositum Donn. Sm.1903;



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

Mêmes utilisations que Sechium edule  $\{\{(dp^*)(86)\}$ :

Partie(s) comestible(s) $^{\{\{\{0\},x\}\}}$ : fruit, feuilles, graines, racines, légume $^{\{\{\{0\},x\}\}}$ .

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{(0(+x)}}</sup> culinaires :

- -les fruits sont comestibles cuits ; ils peuvent être picklés, cuits au four, cuits à la vapeur, ou utilisés pour faire des beignets et des desserts ;
- -les jeunes pointes des feuilles {{{(0(+x)}} (brèdes {dp\*)} ) sont consommées {{((0(+x))} comme potherbe}
- -les graines peuvent être consommées cuites ; elles sont souvent frites ;
- -les racines charnues peuvent être mangées cuites ; elles peuvent être bouillies, cuites au four ou frites ; de la fécule peut être extraite de celles-ci<sup>({(0(+x)})</sup>.



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

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



Par Rafael Lira Saade , via bdi.conabio.gob

• Liens, sources et/ou références :

## dont classification:

- $\circ \ \textit{"The Plant List" (en anglais):} \ \underline{\text{www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-9201228}} \ ;$
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=419941;

dont livres et bases de données : 86 tous les légumes (livre, page 188, par Victor Renaud ; éditions ULMER) ;