Trigonella caerulea (L.) Ser.
(Trigonelle douce)

Identifiants : 39588/tricae

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- ***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 : Trigonella ;***
- ***Synonymes : Melilotus coerulea (L.) Desr., Melilotus coeruleus (L.) Desr., Melilotus coerulea, Trifolium caerulea L., Trifolium caeruleum L., Trigonella coerulea (Desr.) Ser., Trigonella melilotus-coerulea (L.) Asch. & Graebn., Trigonella melilotus-coeruleus (L.) Asch. & Graebn., Trigonella coerula (L.) Ser. (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;***
- ***Synonymes français : trigonelle bleue, trèfle blanc, trèfle bleu, herbe aux chèvres ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet trefoil, blue fenugreek, kraut curd-herb, curd herb, utskho suneli , Schabzigerklee (de) ;***

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

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, fleurs, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

Utilisation(s)/usage(s)$\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

-les pousses et les feuilles sont consommées ; elles sont consommées avec de l'huile et du sel$^{\{\{\{0(+x)}$; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*) ;

-les fleurs séchées sont utilisées pour donner de la saveur au schabziger (ou sapsago) ; elles sont également utilisées pour aromatiser le pain$^{\{\{\{0(+x)}$;

-la plante$^{\{\{\{dp*)}$ est utilisée comme aromatisant dans les soupes et les plats à base de pomme de terre ; elle est également utilisée pour faire un thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

Les pousses et les feuilles sont mangées. Ils sont consommés avec de l'huile et du sel. Les fleurs séchées sont utilisées pour donner de la saveur au sapsago. Ils sont également utilisés pour aromatiser le pain. Il est utilisé comme arôme dans les soupes et les plats de pommes de terre. Il est également utilisé pour faire un thé. Il est utilisé pour parfumer le fromage

Partie testée : pousses{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Shoots{{{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	0	0	0	0

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

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Il est largement utilisé dans les recettes géorgiennes{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is widely used in Georgian recipes{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    Il pousse dans les régions tempérées et méditerranéennes. Il pousse dans les terrains vagues. Il est cultivé dans le nord de la Chine{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It grows in temperate and Mediterranean places. It grows in waste places. It is cultivated in north China{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Asie, Autriche, Bulgarie, Canada, Caucase, Chine, République tchèque, Europe, France, Géorgie, Grèce, Italie, Méditerranée, Mongolie, Amérique du Nord, Portugal, Roumanie, Russie, Slovénie, Espagne, Suisse, Turquie, Yougoslavie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Austria, Bulgaria, Canada, Caucasus, China, Czech, Europe, France, Georgia, Greece, Italy, Mediterranean, Mongolia, North America, Portugal, Romania, Russia, Slovenia, Spain, Switzerland, Turkey, Yugoslavia{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

    Aussi comme Papilionaceae{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Also as Papilionaceae{{{0(+x)}.

- *Nombre de graines au gramme : 500 ;*
- *Liens, sources et/ou références :*

  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Trigonella_caerulea *;*

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-9076 *;*

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

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

    Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 96 ; A. P. de Candolle, Prodr. 2:181. 1825 "coerulea" ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 111 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 655 ; ILDIS

Legumes of the World http:www:ildis.org/Legume/Web ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; READ