Cichorium intybus L., 1753
(Chicorée à feuilles rouges)

Identifiants : 7924/cicinte

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Genre : Cichorium ;***
- ***Synonymes : Cichorium intybus var. foliosum Hegi, Cichorium intybus var. sativum (Bisch.) Janch ;***
- ***Synonymes français : chicorée rouge ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chickory, Chicory , Achicoria, Achicoria silvestre, Adghorro, Asparagus chicory, Belgian endive, Bouagad, Cakankam Camarroja, Catalonia, C'corji, Cekanka obecna, Chicoree, Chi-ko-ri, Cicoria selvatica, Cicoria, Cicuriedde, Cikorija, Cizdankus, Hindlauf, Hindiba, Indivia, Jangli hand, Kasani, Kashini, Kasini, Kasni, Katang, Mavihindiba, Navadni potroÅ¡nik, Pikroradiko, Posh hand, Puntarelle, Radic, Radicchio di campo, Radicchio, Radiki, Sakizotu, Sickouria, Sigur, Succory, Tuhovnik, Vad cikoria, Vodopija, Witloof, Yabani hindiba, Zichorie, Zucenica, Zutanca, Zutanica ;***

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

  Feuille (de préférence jeunes et/ou tendres, ou saisies : crues[32] ou cuites[32] : dont tiges cuites[1]), racine (cuites [légume[1]], torréfées [café[1,32]]) et fleur (décoratives [crues (salades, tartines), confites][1] comestibles.

  Détails :

  Jeunes feuilles/tiges brutes/crues[{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites comme potherbe[{{{(dp*)}}}.

  Parties comestibles : feuilles, tiges, racines, herbes, épices, légumes[{{{0(+x) (traduction automatique)}}} | Original : Leaves, Stems, Roots, Herb, Spice, Vegetable[{{{0(+x)}}} Les feuilles et la plante sont consommées crues ou cuites. Ils sont amers. Les jeunes feuilles sont moins amères. Ils sont utilisés dans les soupes. Les racines de certains types sont séchées, torréfiées et réduites en poudre puis ajoutées au café. Les fleurs peuvent être utilisées dans les salades. Les grosses têtes blanchies sont cuites à la vapeur ou servies crues. Un chewing-gum est produit à partir de la sève

  Partie testée : tige / jeunes feuilles de witloof crues[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}
  Original : Stem/young witloof Leaves raw[{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
96.2	71	17	0.8	3	4	0.3	0.2

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par inconnu, via kokopelli

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Radicchio (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Radicchio (source en anglais) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Radicchio (source en allemand) ***;***

    dont classification :