

Claytonia virginica L., 1753

Identifiants : 8401/clavir

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Montiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Portulacaceae ;
- Genre : Claytonia ;

- Synonymes : Claytonia virginiana L. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : eastern springbeauty, fairy spud (fairy spuds), springbeauty, Virginia springbeauty (spring beauty), rose elf, skogssköna (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuilles, racines, tubercules^{{{(0(+x))}}}. Les petits bulbes peuvent être bouillis pendant 10-15 minutes, pelés et servis avec du beurre.

Les bulbes peuvent être cuits, frits ou en purée. Ils sont utilisés dans les salades, les soupes et les ragoûts.

Les feuilles et les tiges sont consommées crues en salade et aussi à la vapeur et servis comme légume-vert^{{{(27(+x))}}} (potherbe^(dp*)). Bulbes consommés crus, cuits ou grillés par les natifs^{{{(27(+x))}}}. Sous notre climat le C. virginica exige un léger abri pendant l'hiver^{{{(76(+x))}}}.

Les petits bulbes peuvent être bouillis pendant 10 à 15 minutes, pelés et servis avec du beurre. Les bulbes peuvent être cuits au four, frits ou écrasés. Ils sont utilisés dans les salades, les soupes et les ragoûts. Les jeunes feuilles et tiges sont consommées crues en salade et également cuites à la vapeur et servies dans des légumes verts



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

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Sweet, R., *British flower garden* (1823-1837) *Brit. Fl. Gard.* vol. 3 (1827-1829), via plantillustrations

Par Meehan, T., *native flowers and ferns of the United States* (1878-1879) *Native Fl. Ferns U.S.* vol. 1, via plantillustrations

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 24 (1806), via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :** Espèce vivace^{{{{76(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les bois humides et les sols riches. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in moist woods and rich soil. It suits hardiness zones 4-8^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Amérique du Nord, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Canada, Europe, North America, USA^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Ils ont également été mis dans la famille des Portulacacées^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : They have also been put in the family Portulacaceae^{{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2725315 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=10819> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 90 [Claytonia virginiana L.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et

usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 100, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."
<https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 385 ; Eliás, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 91 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 248 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 203 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 113 ; Sp. pl. 1:204. 1753