

Et bien d'autres encore sur toute la planète !

15

Le yacon ou poire de terre

(Smallanthus sonchifolius)

Spontané ou cultivé dans les régions andines et certaines îles des Antilles. Ses tubercules croquants et sucrés, se mangent crus, cuits, en sirop...



Yacon plante et tubercules
(Suedpfalz, CC BY-SA 4.0)

L'oca du Pérou

(Oxalis tuberosa)

Très résistant, est originaire et cultivé sur les plateaux andins. Ses tubercules, au goût de pomme de terre, sont exposés en alternance au soleil et au gel nocturne pour perdre leur acidité. La plante est importée en France en 1850 mais sa culture est abandonnée 50 ans plus tard.



Tubercules d'Ocas
(Markus Leupold-Löwenthal, CC BY-SA 3.0)

Le macabo ou chou caraïbe

(Xanthosoma sagittifolium)

Originaire d'Amazonie, est cultivé dans toutes les régions tropicales pour ses tubercules. Ce légume, plus cultivé que le taro dans de nombreux pays, est important pour la sécurité alimentaire de 400 millions de personnes, en particulier en Afrique occidentale.



Culture familiale de macabo en Équateur
(Kintianua, CC BY-SA 3.0)

La réglisse

(Glycyrrhiza glabra)

Originaire du sud de l'Europe et de l'Asie. On suce sa racine séchée et son suc est utilisé pour des sirops et friandises. Autrefois, on en faisait la boisson dite « hospitalière » en mélange avec la racine de chiendent torréfiée. Racines et feuilles de multiples variétés de réglisse entrent dans les pharmacopées du monde entier.



Pied de réglisse
(Jeansef CC BY-SA 2.5)



Scorsonère en fleurs
(H. Zell, CC BY-SA 3.0)

Le scorsonère d'Espagne

(Scorzonera hispanica)

Il produit une racine comestible que l'on retrouve dans les boîtes de conserve métalliques sous le nom de salsifis. Cette racine contient calcium, potassium, phosphore, fer, sodium, vitamines A, B1, C et E, pas d'amidon mais de l'inuline. Elle convient au diabétique et entrainait autrefois dans les remèdes contre la peste bubonique et les morsures de serpent.



Salsifis aux fleurs violettes au jardin
(Maarten Deprez, CC BY-SA 3.0)

Le salsifis

(Tragopogon porrifolius)

Originaire du bassin méditerranéen, vit en régions tempérées. Sa racine, un peu sucrée, se mange sautée, en sauce ou en salade. Le salsifis produit de petites graines de couleurs brunes qui volent au vent.



Rhizome tubéreux et pied de curcuma à l'arrière-plan
(Schlawensko, CC BY-SA 4.0)

Le curcuma

(Curcuma longa)

Il vient d'Asie et a fait le tour de la planète. Son tubercule très coloré, trouve une place en teinturerie, en médecine et dans toutes les cuisines du monde !