

# OXALIS PETITE OSEILLE

Oxalis acetosella

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Petite plante
- > Feuilles en forme de trèfles
- > Fleurs à 5 pétales blancs veinés de rose-mauve

## Description

Éléments clefs	Identification
<b>Milieux</b>	Acidophile, elle pousse dans les sous-bois frais et humides
<b>Fréquence</b>	Très rare à commun
<b>Apparence générale</b>	Forme des tapis, feuilles semblables à celles des trèfles
<b>Herbacé / ligneux</b>	Herbacé
<b>Taille</b>	3 à 8cm
<b>Port / Tige</b>	Pas de tige
<b>Feuilles</b>	Munies d'un long pétiole et toutes réunies à la base. Composées de 3 lobes (triofoliolées) en forme de coeur renversé, échancrés au sommet et couverts de poils mous/pubescents.
<b>Fleurs</b>	Composées de 5 pétales (8 à 15mm) blancs veinés de rose-mauve (voire rouge), les fleurs partent de la base de la plante et sont solitaires au bout de longs pédicelles grêles
<b>Graines</b>	Ridées longitudinalement
<b>Fruits</b>	Capsules glabres et ovales
<b>Racine</b>	Rhizome grêle, rampant, recouvert d'écailles charnues et imbriquées, velu
<b>Pilosité générale</b>	Mollement pubescente
<b>Divers</b>	Dépurative en quantités modérées. Quelques espèces d'oxalis sont également cultivées pour l'ornementation
<b>Saveur</b>	Acidulée
<b>Cycle et floraison</b>	Plante vivace, floraison d'avril à mai
<b>Distribution</b>	Presque toute l'Europe (rare au Sud), Amérique du Nord
<b>Statut</b>	Pas de statut de protection connu
<b>Ecologie</b>	<a href="#">Fiche écologie E-Flore</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Oxalis acetosella</i> L. 1753
Famille	Oxalidacées ( <i>Oxalidaceae</i> )
Noms vernaculaires	Oxalide des bois, Oxalide petite Oseille, Oxalis des bois, Alleluia, Pain-de-coucou ou Surelle
Étymologie	« Oxalis » vient du grec <i>oxys</i> , « aigu, acide », en référence à la saveur acide des feuilles (du à l'acide oxalique)
Classification	<a href="#">Classification APG III</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Acidulée et rafraîchissante
Mise en garde	Contient de l' <b>acide oxalique</b> , qui a hautes doses peut provoquer une irritation de la voie œsophagienne ou gastrique, ainsi que des dommages rénaux
Parties utilisées	
Feuilles	A mâcher telles quelles pour apaiser la soif, comme composantes de salades, en sauce, dessert ou "limonade"
Fleurs	Décoration de salades
Jeunes fruits	Tendres et acides
Confusions possibles	
Trèfles ( <i>trifolium</i> spp.)	Fleurs très différentes, typiques des Fabacées. Les feuilles ne sont pas acides

## Récolte & conservation

La récolte s'effectue presque toute l'année pour les feuilles, en avril-mai pour les fleurs et en mai-juin pour les jeunes fruits

## Composition

Acide oxalique et ses sels, oxalates de calcium, potassium

## Plus d'infos, images & vidéos

[Oxalis petite oseille sur Wikipedia](#)

[Oxalis petite oseille sur Tela Botanica](#)

[Oxalis petite oseille sur Google Images](#)