

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
Milieux	Acidophile, elle pousse dans les sous-bois frais et humides
Fréquence	Très rare à commun
Apparence générale	Forme des tapis, feuilles semblables à celles des trèfles
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	3 à 8cm
Port / Tige	Pas de tige
Feuilles	Munies d'un long pétiole et toutes réunies à la base. Composées de 3 lobes (triofoliolées) en forme de cœur renversé, échancrés au sommet et couverts de poils mous/pubescents.
Fleurs	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
Graines	Ridées longitudinalement
Fruits	Capsules glabres et ovales
Racine	Rhizome grêle, rampant, recouvert d'écaillles charnues et imbibées, velu
Pilosité générale	Mollement pubescente
Divers	Dépurative en quantités modérées. Quelques espèces d'oxalis sont également cultivées pour l'ornementation
Saveur	Acidulée
Cycle et floraison	Plante vivace, floraison d'avril à mai
Distribution	Presque toute l'Europe (rare au Sud), Amérique du Nord
Statut	Pas de statut de protection connu
Ecologie	Fiche écologie E-Flore

Dénomination & classification

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

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Acidulée et rafraîchissante
Mise en garde	Contient de l' acide oxalique , qui à 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 spp.</i>)	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](#)