



Canna edulis

Histoire: c'est est une plante cultivée depuis plusieurs millénaires, surtout dans les Andes d'Amérique du Sud (Pérou, Colombie, Équateur).

Elle faisait partie des cultures alimentaires traditionnelles des peuples andins, consommée comme aliment de base et source de fécule nutritive.

Goût: Le goût des rhizomes de Canna edulis est doux, légèrement sucré, avec une texture qui devient gélatineuse après cuisson.

Certains les décrivent comme étant entre le panais et l'artichaut ou proche de la pomme de terre une fois cuits.

Utilisation:

Bouillis, cuits à la vapeur, rôtis ou sautés comme un légume racine.

Ils peuvent être servis comme accompagnement, intégrés dans des plats mijotés, ou réduits en purée.

Farine:

Les rhizomes séchés et moulus donnent une farine utile comme épaississant ou substitut sans gluten.

En Martinique, la fécule issue du canna est appelée "toloman" et sert notamment à faire des boissons.

Dans certaines régions du Sud-Est asiatique, cet amidon est utilisé pour fabriquer des nouilles ou vermicelles.

Autres utilisation:

Les feuilles jeunes peuvent être utilisées pour enrouler des aliments.