

Oca du Pérou

Oca du Pérou

Oxalis tuberosa

Nom binominal

Oxalis tuberosa

Molina, 1782

L'**oca du Pérou** est une plante de la famille des Oxalidacées, originaire des plateaux andins où elle est cultivée pour son tubercule comestible.

Nom scientifique : *Oxalis tuberosa* Molina (synonyme : *Oxalis crenata* Jacq.).

Noms vernaculaires : oca du Pérou, oca d'Amérique, urrelle tubéreuse, truffette acide.

Cette plante a été introduite en Grande-Bretagne vers 1829. Elle a failli remplacer la pomme de terre lors de la grande famine en Irlande, entre 1845 et 1849. On détruisait les récoltes de pommes de terre car la plante était attaquée par le mildiou et à l'époque on ne connaissait pas le traitement à base de cuivre. L'oca du Pérou offrait une alternative intéressante mais peu productive car longue à arriver à maturité. Elle peut se cultiver facilement en régions tempérées, mais ne produit pas de fleurs.



Plants d'ocas du Pérou

1 Description

Plante vivace à tiges succulentes, rampantes puis redressées, à feuilles charnues trifoliolées d'un vert brillant dont les fleurs, petites, sont jaune d'or. Floraison estivale. La floraison est sporadique sous nos climats tempérés jusqu'en novembre, la plante n'étant que partiellement fleurie.

Cette plante produit de petits tubercules de la taille d'un œuf de pigeon, sphériques ou ovoïdes, bosselés, de couleur jaune ocre, tirant sur le rose et le rouge chez certaines variétés.



Occas et mashua cuisinés

2 Culture

Il existe plusieurs variétés d'oca qui se distinguent surtout par la couleur du tubercule.

3 Utilisation

Les tubercules, dont la saveur est voisine de celle de la pomme de terre, mais avec l'acidité de l'oseille en plus, se consomment cuits. On peut les préparer de diverses manières, comme les pommes de terre : cuits à l'eau, frits, sautés, etc. Il est recommandé de les cuire en changeant l'eau pour éliminer le maximum d'acidité.

Les jeunes feuilles peuvent se consommer à la manière de l'oseille.

Comme pour cette dernière, la consommation de l'oca du Pérou est déconseillée aux personnes souffrant de la goutte. Les variétés blanches seraient moins acides que les rouges^[réf. nécessaire]. L'exposition des tubercules au soleil, pendant une semaine environ, permet de réduire fortement, voire d'éliminer leur acidité.

-  Portail de la botanique

4 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

4.1 Texte

- **Oca du Pérou** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Oca%20du%20P%C3%A9rou?oldid=101121085> *Contributeurs* : Kelson, Anakin, Spedona, MedBot, Phe-bot, Duck, Ollamh, Valérie75, Jonathaneo, Poulpy, Pixeltoo, Bbullot, RobotQuistnix, FlaBot, Jeromeguyon, YurikBot, Gene.arboit, Myrabella, Sylveno, Hexabot, Kokin, Thijs !bot, JAnDbot, MirgolthBot, Salecabot, !alfredo, Idioma-bot, TXiKiBoT, Nonopoly, HerculeBot, Maurilbert, Bub's wikibot, LaaknorBot, Cyel, PhilBois, Leguyb, EmausBot, Kilith, ZéroBot, WikitanvirBot, Bob-jaune2175, ZorclubAB, Addbot et Anonyme : 5

4.2 Images

- **Fichier:Icone_botanique01.png** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transfer was stated to be made by User:Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia
- **Fichier:Ocachezmoi.jpg** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d5/Ocachezmoi.jpg> *Licence* : GFDL *Contributeurs* : photo dans mon jardin *Artiste d'origine* : leguyb
- **Fichier:Peru_Oca_y_mashua.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/28/Peru_Oca_y_mashua.jpg *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : ? *Artiste d'origine* : ?

4.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0