



Oxalis tuberosa Molina, L'Oca du Pérou



L'*Oxalis tuberosa* est une plante originaire des plateaux andins qui a été introduite en Grande-Bretagne vers 1829. Appelée également Oca du Pérou, elle est cultivée pour ses tubercules comestibles, au Pérou donc, mais aussi en Bolivie et en Argentine, où elle est le deuxième tubercule le plus produit après la pomme de terre.

Ses tubercules bosselés, variant du rouge au jaune en passant par le blanc ou le rose selon les variétés cultivées, sont de la taille d'un œuf de pigeon. Ils se consomment cuits et ont la saveur de la pomme de terre à laquelle s'ajoute une pointe d'acidité. Pour la réduire, il est conseillé de les laisser au soleil durant une semaine.

La récolte s'effectue à la fin de l'automne ou en hiver, à partir de novembre, car c'est seulement à cette période de l'année, du fait du raccourcissement de la durée du jour que se forment les tubercules.

Les jeunes feuilles de l'Oca du Pérou sont aussi comestibles. Les fleurs jaune d'or fleurissent peu sous notre climat.

Malgré une plus faible production et des tubercules plus petits, l'Oca du Pérou a failli remplacer la pomme de terre en Irlande durant la famine de 1845 à 1849. En effet, à cette époque on ne connaissait pas de traitement pour enrayer le mildiou de la pomme de terre.

