

Graines de Tamarinier

[1TAM0101]



Semences non traitées de Tamarindus indica

Caractéristiques principales

- Nom latin :** Tamarindus indica, Tamarindus occidentalis
Nom vernaculaire : Tamarinier, Tamarin, Tamarin sûr, Tamarin Bord de mer
Lieu de culture : *Jardin tropical, *A protéger en hiver, Potager & Verger
Hauteur : Le Tamarinier peut mesurer de 10 à 25 m de haut.
Type de plante : Arbre
Port : Arrondi, Etalé
Type de feuillage : Persistante
Période de floraison : Été, Printemps
Feuilles : Feuilles vert vif à vert gris sur le revers, de 10 à 25 cm de long, paripennées, jusqu'à 12 paires de folioles ovales à obovales, alternes.
Flours : Le Tamarinier fleurit en mai. Grappes terminales retombantes. Fleurs jaune pâle à jaune orangé veiné de rouge, de 2 à 4 cm de diamètre, 3 pétales supérieures, 2 plus petit en partie basse, longues étamines dressées.
Fruits : Fructification en octobre, après 8 à 12 ans. Grosses gousses brunâtres ou noirâtres de 10 à 15 cm, bosselées, ligneuses. Graines brillantes ovales à elliptiques. Pulpe brun rougeâtre, fibreuse, comestible.
Autres : Tronc plutôt court et large à l'écorce brune très crevassée. Système racinaire fortement développé, parfois envahissant.
Température minimale (Rusticité) : de 0°C à 5°C
Recommandations : Tolère la sécheresse, le vent et les embruns.

Culture

- Exposition :** Ensoleillé
Substrat / Sol : Terre de jardin
Arrosage (plante adulte) : 2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs : Aucun
Culture en pot : Non
Conseils du comptoir des graines : Les fruits encore verts du tamarinier se consomment en légume cuit. La pulpe entourant les graines du fruit est comestible. Elle est à la fois acide et riche en sucre. Utilisé comme épice, à la saveur aigre, dans la cuisine indienne. Ingrédient important de la Worcestershire sauce. La pectine de la pulpe s'utilise dans la confiture industrielle. Le jus très acide s'utilise comme le jus de citron. Les graines contiennent de l'amidon. Les graines torréfiées s'utilise comme substitut de café. Les jeunes feuilles et les fleurs se consomment en salade et comme condiment dans les soupes. Le feuillage s'utilise comme teinture jaune ou rouge.

Semis

- Facilité semis :** 2 Difficulté moyenne - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis sous abri :** printemps, entre 21°C et 25°C
 Trempage : 24h, eau chaude, jusqu'au gonflement
 Contenant : grands pots individuels profonds
 Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
 Profondeur : 2 X diamètre de la graine, tasser un peu
 Couvert : 3 mm de vermiculite
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
 Après germination : exposition à l'ombre jusqu'à ce que les plants font 25 cm de haut
 Hivernage sous abri : le premier hiver
 Plantation en place : après les gelées, à 80 cm
Durée de germination : 1 à 2 semaines

En savoir plus

- Origine :** Afrique, Madagascar
Intérêt : *Bois, Plante médicinale ou ayurvédique, *Feuillage, Plante tinctoriale - Colorant & Teinture végétale, *Plante mellifère, *Graines, *Fruits, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Comestible, *Fleurs, Fleur comestible, *Permaculture
Propriétés : Plante médicinale. Pulpe riche en vitamines B et C, calcium, fer, phosphore, acide tartrique. Laxatif en cas d'excès.
 *

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.