

Acmella oleracea

Les fleurs de *A. oleracea* ont un goût puissant, persistant, pétillant et anesthésiant. Disponibilité: mai à décembre.



Agastache spp

Les fleurs de nombreuses espèces d'*Agastache* ont un arôme: *A. aurantiaca* de citron, *A. mexicana* de menthe, *A. rugosa* de réglisse. Disponibilité: mai - octobre.



Ageratum spp

Ageratum houstonianum a des fleurs bleues légèrement épicées. Disponibilité: mai - novembre.



Allium spp

Beaucoup d'*Allium spp* ont des fleurs comestibles qui sentent l'ail, notamment *A. schoenoprasum*, *A. ursinum*. Disponibilité: avril - juin.



Anthirinum majus

Les fleurs des mufliers sont comestibles, très décoratives et n'ont pas une saveur défini. Disponibilité: avril à décembre.



Begonia spp

De nombreuses espèces de bégonia ont des fleurs croquantes, acidulées et un gout d'agrumes. Disponibilité: toute l'année selon la variété.



Bellis perennis

Les inflorescences des pâquerettes sont comestibles et n'ont pas de goût défini. Disponibilité: mars - avril.



Borago officinalis

La bourrache a une fleur très décorative avec un léger arôme de concombre. Disponibilité: toute l'année.



Calendula spp

Calendula officinalis a des fleurs avec un goût légèrement épicé. Disponibilité: toute l'année.



Centaurea cyanus

Les fleurs ligulées de bleuets sont comestibles, très décoratives et n'ont pas de goût défini. Disponibilité: juin - octobre.



Crocus sativus

Les fleurs de safran sont comestibles, pas seulement les pistils. Ils ont un arôme épicé. Disponibilité: octobre - novembre.



Cucurbita pepo

Les fleurs de courgette ont été depuis longtemps utilisées dans de nombreuses recettes. Disponibilité: mai - septembre.



Dahlia spp

Les dahlias, tout en étant très ornementaux, ont des fleurs à ligule comestible au goût épicé. Disponibilité: Mai - Octobre



Dianthus spp

Les oeillets ont des fleurs de différentes couleurs légèrement sucrées et parfumées. Disponibilité: avril - octobre.



Fuchsia regia

Fuchsia regia a des fleurs légèrement amères et rappelle le goût de radis. Disponibilité: Juin - Octobre.



Hemerocallis spp

Hemerocallis sp a des fleurs croquantes dont le goût rappelle celui de la salade.

Disponibilité: Juin - Octobre.



Hibiscus sabdariffa

Cette espèce a des fleurs avec une saveur acidulé et aromatique; la carcadé est produite à partir des calices secs. Disponibilité: juin - octobre.



Lavandula angustifolia

L. angustifolia produit des fleurs au goût délicat de lavande. Disponibilité: Juin - Septembre.



Mertensia maritima

Mertensia maritima produit des fleurs à la saveur d'huître. Disponibilité: juin - octobre.



Monarda didyma

Monarda didyma produit des fleurs aromatisées à l'origan et à la menthe. Disponibilité: juin - août.



Nepeta x faassenii

Nepeta x faassenii produit des fleurs très aromatiques. Disponibilité: mars - novembre.



Ocimum basilicum

Différentes variétés d'*O. basilicum* ont des fleurs aux goûts particuliers: ex. citron («lemmon»), cannelle («cannelle») épice («épice»). Disponibilité: avril - novembre.



Pelargonium odoratum

P. odoratum «Citron» a des fleurs comestibles au goût délicat de citron. Disponibilité: mai - juillet.



Petunia spp

Les fleurs de *Petunia* sont grandes et très décoratives. Disponibilité: mai - juillet.



Polianthes tuberosa

Les fleurs de *P. tuberosa* sont très parfumées et ont un goût délicat. Disponibilité: juin - septembre.



Primula spp

Les primevères produisent des fleurs très colorées et décoratives. Disponibilité: février - mars.



Pycnanthemum virginianum

P. virginianum produit de petites fleurs blanches au goût de menthe. Disponibilité: Juin - Septembre.



Rosa spp

Des pétales de nombreuses variétés de roses ont un arôme caractéristique. Disponibilité: mai - novembre.



Salvia discolor

Salvia discolor a des fleurs très foncées, riches en nectar très sucrées et des pétales qui sentent le cassis et le pignon. Disponibilité: avril - novembre.



Salvia dorisiana

Salvia dorisiana a des fleurs fuchsia avec un goût fruité semblable à celui de l'abricot et de la pêche. Disponibilité: Décembre - mars.



Salvia elegans

Salvia elegans a des fleurs rouge vif avec un goût d'ananas. Disponibilité: Décembre - mars.



Salvia spp

De nombreuses espèces du genre *Salvia* ont des fleurs comestibles très décoratives. Ceux-ci comprennent *S. farinacea* (bleu), *S. splendens* (rouge), *S. microphylla* (blanc et rouge), *S. greggii* (violet). Disponibilité: avril - novembre.



Tagetes spp

Les fleurs de *Tagetes spp.* ont un arôme épicé semblable au curry, au girofle ou au citron. Disponibilité: toute l'année.



Taraxacum officinalis

Les inflorescences de pissenlit sont composées de fleurs ligulées jaune comestible très décoratives. Disponibilité: février - mai.



Trifolium pratense

T. pratense produit des fleurs violettes comestibles. Disponibilité: juin - novembre.



Tropeolum majus

Les capucines ont une saveur légèrement épicée semblable au radis. Disponibilité: toute l'année.



Tulbaghia spp

Les plantes de *Tulbaghia* produisent des fleurs en forme d'étoile au goût d'ail. Disponibilité: juin - novembre.



Verbena spp

Les verbenas (par exemple *V. bonariensis*) produisent des fleurs comestibles très décoratives. Disponibilité: juin - novembre.



Viola odorata

Les fleurs de *Viola odorata* ont une saveur délicate de violette. Disponibilité: février - juin.



Viola spp

Les fleurs de *V. calcarata*, *V. cornuta*, *V. tricolor*, *V. wittrockiana* sont très décoratives. Disponibilité: octobre - juin.

